

# RISOTTO MANTECATO CON GAMBERONI E FEGATO D'OCA



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Carnaroli gr: 250  
Gamberoni interi gr: 400  
Fegato d'oca gr: 100  
Spumante brut dl. 1  
Cipolla gr: 20  
Aglio fresco n. 2 spicchi  
Brodo di gamberi q.b.  
Spinaci in foglie gr: 100  
Timo q.b.  
Sale q.b.  
Olio extravergine d'oliva q.b.  
Vino bianco secco n. 1 bicchiere

## PROCEDIMENTO

Sgusciate i gamberoni, privateli del budello, tagliateli a metà nel senso della lunghezza e conservateli. Fate brasare le carcasse con lo spicchio d'aglio e l'olio, unite il vino bianco secco, l'acqua e portate ad ebollizione.

Marinate il fegato d'oca nello spumante con il timo per 24 ore a + 4 gradi. Tagliatelo a fettine, asciugatelo e rosolatelo in padella con l'olio.

Spadellate i gamberoni con olio e uno spicchio di aglio, il poco necessario, fiammeggiate con dl. 1 del liquido di marinatura.

Tostate il riso con olio e cipolla tritata, sfumate con il restante liquido di marinatura, aggiungete poco alla volta il brodo bollente; a tre quarti di cottura unite i gamberoni, gli spinaci e regolate di sale.

Servite nei piatti caldi il risotto e disponete al centro la fetta di fegato d'oca ben calda.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆◆

