

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 ◆◆◆◆

