

Risotto con i gamberi

- 13 cucchiaini colmi di riso per risotti (circa 250 g)
- 15 g di burro
- 0,5 dl di vino bianco (opzionale)*
- 1,5 l di brodo di verdure**
- 1 pomodoro maturo
- 1 cipolla
- Alcuni gamberoni sgusciati

Facciamo scongelare bene i gamberoni lentamente o mettendoli sotto l'acqua fredda.

Iniziamo preparando il brodo di verdure. Sbucciamo il pomodoro, lo tritiamo finemente e aggiungiamo al brodo. Lasciamo cuocere e manteniamo il brodo caldo per quando servirà.

Tagliamo la cipolla a fettine.

In una casseruola, sciogliamo il burro e facciamo tostare il riso insieme alla cipolla per qualche minuto, mescolando per insaporire. Se vogliamo, sfumiamo con il vino bianco e aspettiamo che evaporino completamente.

Durante la cottura aggiungiamo il brodo un mestolo alla volta, mescolando e aspettando che venga assorbito prima di aggiungere altro. Quando il riso è quasi cotto, uniamo i gamberoni. Cuociamoli a fuoco basso per pochi minuti, facendo attenzione a non esagerare per evitare che diventino duri o gommosi.

A cottura ultimata, spegniamo il fuoco, copriamo la pentola e lasciamo riposare il risotto per circa 5 minuti. In questo modo i sapori si amalgamano alla perfezione.

facilebuono.com



* Il vino bianco è facoltativo: possiamo aggiungerlo a piacere o ometterlo.

** Possiamo preparare il brodo di verdure seguendo la nostra ricetta.

Come si cuociono i gamberi?

I gamberoni necessitano di una cottura veloce e a temperatura moderata per mantenere la loro tenerezza e sapori.

Nel caso dei gamberi interi, il segno evidente della cottura è la trasformazione del carapace, che assume una colorazione intensa e brillante.

Per cuocere i gamberi già puliti senza compromettere la loro morbidezza, è importante prestare attenzione ai tempi di cottura.

In questa ricetta di risotto, bastano pochi minuti alla fine della cottura del risotto, seguiti da una mantecatura di 5 minuti, per ottenere una preparazione perfetta.