

Risotto aux gambas

- 13 cuillères à soupe de riz pour risotto (environ 250 g)
- 15 g de beurre
- 0,5 dl de vin blanc (facultatif)*
- 1,5 l de bouillon de légumes**
- 1 tomate mûre
- 1 oignon
- Quelques gambas décortiquées

Faites bien décongeler les gambas lentement ou en les passant sous l'eau froide.

Commencez par préparer le bouillon de légumes. Épluchez la tomate, hachez-la finement et ajoutez-la au bouillon. Laissez cuire et maintenez le bouillon chaud pour la suite.

Coupez l'oignon en tranches fines.

Dans une casserole, faites fondre le beurre et faites légèrement dorer le riz avec l'oignon pendant quelques minutes en remuant pour bien enrober. Si vous le souhaitez, vous pouvez déglacer avec du vin blanc et laisser évaporer complètement.

Pendant la cuisson, ajoutez le bouillon une louche à la fois, en mélangeant et en attendant qu'il soit absorbé avant d'en rajouter.

Lorsque le riz est presque cuit, ajoutez les gambas. Laissez cuire à feu doux pendant quelques minutes, en faisant attention de ne pas trop cuire pour éviter qu'elles deviennent dures ou caoutchouteuses.

Lorsque la cuisson est terminée, éteignez le feu, couvrez la casserole et laissez reposer le risotto pendant environ 5 minutes. Cela permettra aux saveurs de se mélanger parfaitement.

* Le vin blanc est facultatif: vous pouvez l'ajouter à votre goût ou l'omettre.

** Vous pouvez préparer le bouillon de légumes selon notre recette.



Comment cuire les gambas?

Les gambas nécessitent une cuisson rapide à température modérée pour conserver leur tendreté et leur saveur.

Dans le cas des gambas/crevettes entières, le signe évident de la cuisson est la transformation de la carapace, qui prend une couleur intense et brillante.

Pour cuire de gambas déjà décortiquées sans compromettre leur tendreté, il est important de respecter les temps de cuisson.

Dans cette recette de risotto, quelques minutes à la fin de la cuisson du risotto, suivies d'une phase de mantecatura de 5 minutes, suffisent pour obtenir une préparation parfaite.

