

CUCINA D'AUTORE



La ricetta dello Chef Bruno

Per un'occasione speciale... Un piatto raffinato!

Risotto Scampi, Gamberi, Fragole e Cacao.

Ingredienti (4 persone)

150 gr Fragole
300 gr Riso (Vialone nano o Carnaroli)
Sale qb
300 gr Scampi
300 gr code Gamberoni
Olio di oliva (di qualità) qb
Burro qb
Cacao in polvere qb

Preparazione:

Preparare un brodo utilizzando le teste degli scampi e qualche coda di gamberone prima rosolati in una casseruola con olio d'oliva, quindi aggiungete acqua bollente e un bicchiere di Spumante secco.

Aggiustate di sale e lasciate bollire il brodo ricavato per 10 minuti circa a fuoco basso.

Sgusciate le code degli scampi e dei gamberoni, fatele saltare in padella con 50 gr di burro, flambate con ½ bicchiere di cognac lasciate sfumare e aggiungete 2 mestoli di brodo. Fate ridurre della metà, togliete dal fuoco e tenete da parte.

Brillate il riso con olio extravergine di oliva, una noce di burro, quindi bagnate con il brodo.

Dopo 15 minuti circa di cottura, aggiungete le code degli scampi precedentemente preparate con il loro intingolo, le fragole tagliate a cubetti e un bicchiere di *Bonarda frizzante (di qualità).

Aggiustate di sale, e cuocete per altri 5-6 minuti. (se si renderà necessario bagnate poco alla volta con brodo).

A cottura, mantecate il risotto con olio extravergine di oliva (circa 2 cucchiaini), disponete nel piatto il risotto spolverando leggermente il risotto prima di pepe nero macinato, poi con cacao amaro.

*** Se non avete disponibilità della Bonarda, potete usare un altro vino purché frizzante-secco e di qualità.**