

# RISOTTO AI GAMBERONI

## *RISOTTO AI GAMBERONI*

“UN MESE, UN PIATTO, UNA STORIA...”

GIUGNO

RISOTTO AI GAMBERONI

Nella ricetta che vi propongo, in questo nostro primo mese d'estate, il protagonista, quasi assoluto, è il profumo. Mi viene subito in mente un romanzo recensito da me qualche tempo fa che si intitola proprio così: Il profumo di Patrick Süskind.

Torniamo a noi, il Risotto ai gamberoni non è un piatto esclusivamente estivo, lo potrete realizzare in qualunque mese dell'anno; è molto gustoso, apprezzato quasi da tutti, colorato e piuttosto semplice da realizzare.

La cosa importante quando si prepara questo risotto, è il fumetto di pesce, banalmente chiamato brodo; elemento fondamentale qualunque sia il risotto da cucinare.

Se volete prepararlo con il dado di pesce pronto, fate pure ma il profumo ne risentirà sicuramente, questi preparati industriali hanno tutti lo stesso retrogusto, il vostro piatto non ne beneficerà.

INGREDIENTI x 4 pers.:

Riso Carnaroli 500 gr.

12-16 gamberoni freschi

1 cipolla dorata

1,5 lt di acqua, una carota, un gambo di sedano, qualche pomodorino

un bicchiere di vino bianco

olio, sale, pepe, prezzemolo

#### PROCEDIMENTO:

Pulite i gamberoni mettendo le teste in una casseruola con l'acqua e gli odori, io le schiaccio un po' con le dita. Togliete il filo dell'intestino e saltateli velocemente in una padella con poco olio e un po' di sale; non cuoceteli troppo, si rovinerebbero. Tenete da parte.

Mettete la pentola con acqua, odori e teste sul fuoco e fate cuocere almeno una ventina di minuti, poi filtrate il brodo avendo cura di schiacciare gli ingredienti affinché rilascino nel liquido tutto il loro sapore. Mantenete il fumetto su fuoco basso per tutto il tempo della cottura del piatto.

Ungete con un filo d'olio la pentola per il risotto, stufate la cipolla tagliata finemente e aggiungete il riso. Fatelo tostare bene e sfumate con il vino bianco. Una volta che l'alcool sarà evaporato, abbassate la fiamma e iniziate la cottura aiutandovi con il fumetto. Aggiungetene un po' per volta, aspettando che si asciughi prima di rimetterne dell'altro.

Portate a cottura il riso, ma assicuratevi che alla fine non si asciughi troppo e rimanga "all'onda".

Versate in un vassoio, appoggiatevi sopra i gamberoni con il loro sughetto e finite il piatto con del prezzemolo tritato

sottile e un giro d'olio a crudo.

Ultimamente i prezzi del pesce fresco sono lievitati, potete utilizzare anche i gamberoni surgelati, il risultato sarà comunque più che discreto (sceglieteli di taglia grande però).