

Risotto con capesante, gamberi e pistacchi

Buongiorno a tutti!

La festa degli innamorati dovrebbe essere ogni giorno, perchè si deve festeggiare solo il 14 febbraio? Care mie single sapevate che il 15 febbraio invece è la vostra festa? Per tutti voi single e per quelli accoppiati io oggi propongo una ricetta. Per voi che siete in coppia, care mie, fate che questa ricetta ve la faccia il vostro lui. Invece voi, che in questo momento non avete un compagno, invitate una vostra amica e cucinate per lei. Un risotto particolare con le capesante, gamberi e pistacchi; che dite di leggerla, di provare a farla e poi farmi anche sapere com'è andata, ok?

Risotto con capesante, gamberi e pistacchi – Ingredienti per 2 persone

150 g di riso Carnaroli

1/2 scalogno

6 capesante sguisciate

10 code di gamberi

40 g di pistacchi spellati

500 ml di brodo vegetale

100 ml di spumante Brut

burro

sale e pepe

Tritate lo scalogno e stufatelo in una casseruola con una noce di burro e un filo di brodo. Unite il riso, tostate per 3-4 min, mescolando. Sfumate con lo spumante, lasciate evaporare e versate un mestolo di brodo e portate a cottura il risotto. Poco alla volta unite il brodo, finché il risotto non è ben cotto. Tritate i pistacchi e aggiungete metà di loro al risotto a metà cottura. Pulite le code dei gamberi e 5 min prima di ultimare la cottura aggiungeteli al risotto. In una padella mettete una noce di burro e rosolate le capesante a

fuoco vivo per 1 min per ogni lato e salatele. Dividete il risotto nei piatti, cospargete con il resto dei pistacchi, disponete su ogni piatto 3 capesante, pepate e servite.

Buon appetito!

Tempo: 5 min di preparazione + 17 min di cottura

Costo: 9,80 €





