

## RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (5 cucchiaini)
- burro (30gr)
- 1 sedano
- 1 carota
- scampi (1gr)
- riso (350gr)
- basilico (1gr)
- brodo di pesce (200ml)
- vino bianco secco (100ml)
- 1 cipollotto
- pomodorini (250gr)

### Come si prepara

Pulire gli scampi privandoli delle teste e sgusciandoli. Soffriggere nell'olio di oliva le teste degli scampi appena avranno ceduto tutto il loro sapore togliere le teste e filtrare l'olio.

Soffriggere nell'olio filtrato la dadolata di verdure aggiungere la metà degli scampi sgusciati e rosolarli per 3 minuti sfumando con un filo di vino caldo.

Procedere come per un normale risotto sfumando con il brodetto.

A parte soffriggere in un filo di olio un cipollotto tritato finemente poi gli altri scampi ridotti in dadolata.

Aggiungere il basilico.

Aggiungere i pomodorini lavati privati dei semi e tagliati a pezzettini.

Dopo 5 minuti di cottura a fuoco vivace frullare e ricavarne una crema (se necessario, passarla alla chinoise).

Aggiungere al risotto negli ultimi 3 minuti di cottura la crema di pomodorini e scampi.

Servire decorando i piatti con foglioline di basilico.

Difficoltà: 2

## Tabella nutrizionale

|                   |                    |
|-------------------|--------------------|
| Valore energetico | 135 kcal<br>565 kJ |
|-------------------|--------------------|

## Tags

pesce, veloce, new, ricette light, primo

