

RISOTTO CON LO ZAFFERANO AI GAMBERI

Ingredienti

- riso Carnaroli (400g)
- brodo, se possibile di pesce (1l)
- vino bianco (200g)
- una cipolla grande tritata finemente
- aglio tritati finemente (2 spicchi)
- foglie di salvia
- due pomodori, tagliati a dadini
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe macinato fresco
- zafferano (1 bustina)
- di gamberi sgusciati (300g)
- burro

Come si prepara

Riscaldare 4 cucchiaini d'olio e fare rosolare dolcemente la cipolla e l'aglio. Aggiungere il riso, farlo tostare per qualche secondo. Bagnare con il vino. Fare evaporare, aggiungere un poco di brodo e portare all'ebollizione. Continuare a cuocere a fiamma moderata, aggiungendo di tanto in tanto un mestolo di brodo, fino a quando il risotto non sia al dente. Nel frattempo sciogliere lo zafferano in un poco d'acqua calda e lo aggiungere al risotto insieme con i pomodori. Unire i gamberi e farli cuocere a fiamma bassa per ca. 5 minuti. Se necessario, aggiungere ancora qualche mestolo di brodo. Dopodichè insaporire con fogliette di salvia, sale, pepe e una noce di burro.

Difficoltà: 3

Gradimento: 4

Tags

risotto, gamberi, zafferano

