RISOTTO AI GAMBERI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 gr. di riso,
- 400 gr. di gamberi,
- 1/2 cipolla,
- 1/2 spicchio d'aglio,
- 2 bicchieri di vino bianco,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1 litro e 1/4 di brodo (possibilmente di pesce),
- sale,
- pepe.

Pulite i gamberi, privateli delle teste e sgusciateli.
Tritate finemente la cipolla e l'aglio e metteteli in una casseruola con le teste dei gamberi e un mestolo di vino bianco.
Ponete tutto sul fuoco e lasciate cuocere per una decina di minuti, poi levate le teste, sgocciolandole bene, e buttatele.
Nel fondo di cottura versate il riso, fatelo tostare un poco quindi irrorate con il rimanente vino bianco e, quando questo è evaporato, portate a cottura diluendo poco alla volta con il brodo.
Quattro minuti prima del termine di cottura unite al risotto anche le code sgusciate dei gamberi e il prezzemolo lavato e tritato finemente.
Servite il risotto ben caldo avendo cura che resti abbastanza morbido.