

RISOTTO AGLI SCAMPI

Ingredienti per 2 persone:

- 150 g di riso,
- 200 g di scampi piccoli,
- prezzemolo,
- 1 spicchio di aglio,
- peperoncino,
- poco vino bianco,
- olio d'oliva,
- sale.

Sgusciate gli scampi conservando teste, chele e gusci.

Mettete a bollire per circa mezz'ora tutti questi scarti in 1/2 litro d'acqua alla quale avrete aggiunto il sale e un ciuffo di prezzemolo.

Nel frattempo rosolate in quattro cucchiai d'olio un battuto d'aglio e prezzemolo e prima che questo prenda colore unite il riso.

Girate per qualche minuto (attenzione il riso non deve bruciarsi) e poi bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco.

Portate a cottura il risotto aggiungendo, man mano che occorre, il brodo fatto con i gusci dei crostacei.

Quando il riso è a metà cottura, unite la polpa degli scampi tagliata grossolanamente e proseguite fino a fine cottura.

Questo risotto, semplice e delicato, può essere preparato anche con i gamberi o con qualsiasi altro crostaceo.