

RISOTTO AL CARTOCCIO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 300 g di scampi,
- 200 g di funghi coltivati,
- 1 bustina di zafferano,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 peperoncino rosso,
- 50 cl di brodo,
- 3 cucchiai di olio d'oliva.

Sbucciate lo spicchio d'aglio, eliminate il germoglio interno (così diventa più digeribile) e tritatelo finemente con il peperoncino.

Scaldare l'olio in una casseruola a bordi alti, versate il trito e fatelo soffriggere su fuoco dolce, prestando attenzione a non farlo bruciare.

Versate il riso e fatelo tostare.

Irrorate poco alla volta con il brodo necessario e cuocete per 10 minuti, mescolando spesso con il cucchiaio di legno.

Intanto pulite i funghi e tagliateli a fette sottili.

Sgusciate gli scampi.

Volendo, potrete anche utilizzare dei porcini e degli scampi surgelati.

Unite i funghi e gli scampi al risotto e completate la cottura, sempre bagnando con il brodo caldo, che verserete un mestolo alla volta, solo quando quello messo in precedenza sarà stato assorbito.

Alla fine il risotto dovrà essere piuttosto al dente.

Via dal fuoco mescolatevi lo zafferano sciolto in poca acqua calda.

Preparate un cartoccio di carta da forno, versate il risotto e sigillate bene.

Passate in forno preriscaldato a 200° per circa 10 minuti e servite subito, aprendo il cartoccio direttamente in tavola.

Volendo, potete preparare 4 cartocci singoli, suddividendo il risotto in uguali porzioni.

Non occorre il formaggio grattugiato.