

RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI

Ingredienti per 4 persone:

- 280 g di riso,
- 650 g di scampi,
- 300 g di polpa di pomodoro,
- 2 scalogni,
- 1 cucchiaio di trito di prezzemolo, timo, maggiorana,
- pepe,
- brodo di pesce,
- 1 pizzico di paprica,
- 17 cl di panna,
- 3/4 di bicchiere di brandy,
- 15 cl di vino bianco secco,
- burro,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale.

Fate appassire in una noce di burro 1 scalogno tritato; unite le teste e i gusci degli scampi, premendoli con un cucchiaio di legno per far uscire tutto il loro umore (conservate le code sgusciate), quindi fiammeggiateli con mezzo bicchiere di brandy.

Quando l'alcool sarà evaporato, aggiungete 100 millilitri di vino e lasciatelo ridurre della metà; salate, pepate, unite il passato di pomodoro, il trito aromatico, incoperchiate e fate cuocere a fuoco moderato per 10 minuti poi bagnate con 150 millilitri panna e, dopo 2 minuti, passate l'intingolo al setaccio, ottenendo una crema piuttosto densa.

Soffriggete uno scalogno tritato in 2 cucchiaini di olio; unite il riso, tostatelo, bagnando con 30 millilitri di vino poi portatelo a cottura aggiungendo la crema di scampi e tanto brodo di pesce quanto sarà necessario.

A parte, fate rosolare le code degli scampi in una noce di burro; fiammeggiatele con poco brandy, insaporitele con sale e paprica, bagnatele con 20 millilitri di vino e con la restante panna, poi trasferitele con il loro fondo di cottura nel risotto pronto.

Mescolate e mantecatelo con una noce di burro e un pizzichino di trito.