RISOTTO ALLA VODKA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 100 g di salmone affumicato,
- 100 g di code di gamberetti lessate,
- 100 g di mascarpone,
- erba cipollina,
- brodo vegetale,
- burro,
- sale,
- pepe,
- 2 bicchierini di vodka.

Soffriggere 50 g di burro e rosolarvi metà salmone tritato e i gamberetti.

Unire il riso, tostarlo, bagnare con la vodka e far evaporare.

Portare a cottura aggiungendo poco alla volta il brodo necessario.

Poco prima di togliere dal fuoco salare, pepare e unire il rimanente salmone a pezzetti e il mascarpone.

Prima di servire cospargere con l'erba cipollina tagliuzzata.