

RISOTTO CON GAMBERI E SEDANO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 600 g di gamberi,
- 2 gambi di sedano bianco,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 manciata di cerfoglio tritato,
- 10 cl di vino bianco,
- alcuni cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe,
- 1 noce di burro.

Pulite i gamberi, sgusciateli e utilizzate gusci e teste per fare un fumetto di crostacei.

Fate appassire un trito di aglio in qualche cucchiaino di olio, poi unite le code di gambero e, non appena avranno preso colore, bagnatele con il vino bianco lasciandolo poi quasi del tutto evaporare.

Versate il riso e lasciatelo tostare mescolandolo; poi portatelo a cottura aggiungendo il fumetto di crostacei caldo e filtrato, un mestolo per volta.

A metà cottura mescolate al riso il sedano che avrete mondato, lavato e tagliato a tocchetti.

Poco prima di togliere dal fuoco aggiustate di sale e pepe, unite una noce di burro e una manciata di cerfoglio tritato. Spegnete e lasciate riposare qualche istante prima di servire su un piatto di portata caldo.