

RISOTTO CON I GAMBERI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 300 g di gamberi,
- 80 g di burro,
- 1 cuore di sedano,
- 1 carota,
- 1 cipolla,
- 2 chiodi di garofano,
- sale.

Scottate i gamberi in un litro abbondante d'acqua salata bollente per alcuni minuti.

Sgocciolateli, togliete le code e tenetele da parte.

Nel mortaio pestate il resto dei gamberi.

Nella pentola e nella stessa acqua mettete il sedano, la cipolla steccata con i chiodi di garofano e la carota.

Ponete sul fuoco e fate bollire mezz'ora.

Togliete i chiodi di garofano, frullate con i gamberi pestati e tenete da parte.

In un altro tegame scaldate il burro e insaporitevi il riso; poi bagnatelo poco per volta con il frullato.

Continuate la cottura per 18 minuti.

Versate il risotto sul piatto da portata, disponete intorno le code dei gamberi prima insaporite per un minuto in un po' di burro.