FONDI DI CARCIOFO GRAND CHEF

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di riso,
- sale,
- otto fondi di carciofo,
- 50 g di burro,
- 400 g di gamberi,
- pepe,
- un bicchierino di brandy,
- un cucchiaino di succo di limone,
- 100 g di panna (del tipo per cucinare).

Fate lessare il riso in acqua bollente salata.
Fate lessare anche i fondi di carciofo, facendo attenzione che risultino ben teneri ma non spappolati.
Mettete al fuoco una casseruola con il burro, fatelo fondere e buttatevi i gamberi lasciandoli insaporire.
Salateli e pepateli.
Quando i gamberi saranno ben impregnati di condimento, spruzzateli con il brandy e, non appena questo sarà caldo, infiammatelo: lasciatelo evaporare, poi unite il succo di limone e la panna.
Fate cuocere i gamberi per circa 15 minuti, quindi toglieteli dal fuoco.
Fate un letto di riso su un piatto di servizio, adagiatevi i fondi di carciofo, farciteli con i gamberi e irrorate il tutto con salsa di cottura.