

082. RISOTTO COI GAMBERI

Si racconta che una gamberessa, rimproverando un giorno la sua figliuola, le diceva: - Mio Dio, come vai torta! Non puoi camminare dritta? - E voi, mamma, come camminate? - rispose la figliuola; - posso andar dritta quando qui, tutti, vedo che vanno storti? - La figliuola aveva ragione.

Grammi 300 circa di gamberi potranno bastare per grammi 700 di riso e servire per otto persone.

Fate un battuto abbondante con mezza cipolla, tre spicchi d'aglio, carota, sedano e prezzemolo e mettetelo al fuoco con olio in proporzione. Credo che l'aglio, in questo caso, sia necessario per correggere il dolce dei gamberi. Quando il soffritto avrà preso colore buttategli dentro i gamberi e conditeli con sale e pepe. Rivoltateli spesso e quando tutti saranno divenuti rossi, bagnateli con sugo di pomodoro o conserva e poco dopo versate tanta acqua calda che possa bastare pel riso. Lasciate bollire non tanto, perocché i gamberi cuociono presto, poi levateli asciutti e una quarta parte, scegliendo i più grossi, sbucciateli e metteteli da parte. Gli altri pestateli nel mortaio, passateli dallo staccio e la polpa passata mescolatela al brodo dove sono stati cotti.

Mettete al fuoco un pezzetto di burro in una cazzaruola e versatevi il riso nettato senza lavarlo; rimestate continuamente e quando il riso avrà preso il lustro del burro versate il brodo caldo a poco per volta; a più di mezza cottura uniteci i gamberi interi, già sbucciati, e prima di servirlo dategli grazia con un pugno di parmigiano.

Se, quando fate questi risotti di magro, avete in serbo del brodo di carne, servitevene ch  con esso riusciranno pi  sostanziosi e pi  delicati.