



Risotto Pompelmo, Campari e Gamberi

Ingredienti x2 persone

160 g di riso Razza77
1/2 Pompelmo
1/2 bicchiere di Campari
Gamberi
Brodo vegetale
Olio di Oliva
Vino Bianco
Cipolla
Aglio
Burro e Parmigiano (q.b.)



Preparazione

Far soffriggere la cipolla con un po' di olio fino a completa doratura; aggiungere il riso Razza77 per la tostatura per circa 2 minuti, finchè il chicco non assume un aspetto cristallino e traslucido.

A questo punto sfumare con il Campari e attendere qualche istante prima di mescolare.

Iniziare ad aggiungere il brodo precedentemente preparato in una pentola a parte un mestolo alla volta e attendendo il graduale assorbimento da parte del riso; in questa fase, aggiungere da subito il succo del 1/2 pompelmo in modo da consentire al riso il suo completo assorbimento.

Nel frattempo, in un tegame a parte, far soffriggere i gamberi con olio e aglio; sfumarli poi con vino bianco.

Una volta completata la cottura del riso, versare in una pirofila per mantecare con burro e parmigiano.

Impiattare ed aggiungere i gamberi ed eventualmente uno spicchio di pompelmo come decorazione.

BUON APPETITO!

