

## Risotto ai gamberi e prosecco

Un primo piatto di pesce semplice ed elegante, perfetto per una cenetta romantica o per un'occasione speciale.

### Ingredienti:

- 200 g riso vialone nano
- 1 bicchiere prosecco
- 250 g code di gambero (già sgusciate)
- 2 spicchi aglio
- 2-3 cucchiari di prezzemolo tritato
- fumetto di pesce (o brodo vegetale) q.b.
- olio extravergine di oliva q.b.
- 1 noce di burro

### Procedimento:

1. Soffriggere uno spicchio d'aglio in una padella con poco olio extravergine di oliva.
2. Aggiungere le code di gambero al soffritto e cuocere a fiamma viva per 2-4 minuti.
3. Rimuovere le code di gambero dalla padella e trasferirle in una ciotola che dovrà essere subito coperta per preservare l'umidità dei crostacei.
4. Unire il riso al fondo di cottura dei gamberi, farlo tostare 1-2 minuti e poi aggiungere il prosecco.
5. Non appena il prosecco sarà evaporato continuare a cuocere aggiungendo un po' alla volta il fumetto di pesce (o il brodo vegetale) seguendo i tempi di cottura riportati nella confezione del riso.
6. Preparare un'emulsione frullando alcuni cucchiari di prezzemolo tritato, un piccolo spicchio d'aglio e abbondante olio extravergine di oliva.
7. Due minuti prima del termine della cottura del risotto aggiungere una noce di burro (e gran parte delle code di gambero precedentemente messe da parte) e mescolare energicamente per mantecare la preparazione.
8. Trasferire il risotto nei piatti, decorare con le code di gambero rimaste e cospargere il tutto con qualche goccia di emulsione di olio, aglio e prezzemolo.