

Risotto alla zucca e gamberetti

Il risotto alla zucca e gamberetti è un primo piatto di pesce dai colori tipicamente autunnali. La dolcezza della zucca si sposa alla perfezione con il gusto dei gamberetti rendendo il piatto davvero delizioso.

Ingredienti

200 g riso
200 g gamberetti surgelati
200 g zucca tagliata a piccoli cubetti
2 spicchi di aglio
2-3 cucchiari di prezzemolo tritato
40 g parmigiano
750 ml brodo
mezzo bicchiere vino bianco
olio extravergine di oliva q.b.

Procedimento

1. Preparare un'emulsione con 2-3 cucchiari di prezzemolo tritato, un piccolo spicchio d'aglio spremuto e abbondante olio extravergine di oliva di buona qualità. Nel frattempo, portare a bollore circa 750 ml di brodo in un pentolino.
2. In una casseruola, soffriggere per qualche minuto uno spicchio d'aglio tagliato a metà con poco olio extravergine di oliva.
3. Rimuovere l'aglio dal soffritto e aggiungere i gamberetti ancora surgelati. Cuocere a fiamma viva per circa 5 minuti. Togliere quindi i gamberetti dalla pentola e metterli da parte avendo cura di coprirli per non farli seccare.
4. Aggiungere il riso, nella casseruola dove sono stati cotti i gamberetti, e tostarlo qualche istante. Sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco.
5. Aggiungere la zucca tagliata a piccoli cubetti ed una quantità di brodo sufficiente a coprire il riso. Continuare la cottura aggiungendo brodo al bisogno in funzione di quanto il riso ne assorbe.
6. Due minuti prima del termine del tempo di cottura del risotto spegnere il fuoco, aggiungere il parmigiano e mantecare mescolando energicamente.
7. Unire i gamberetti al risotto e aggiungere qualche cucchiario dell'emulsione di aglio, olio e prezzemolo precedentemente preparata. Mescolare per amalgamare la preparazione, impiattare e servire.

A tavola con

Maximilian I

by *Menzia Benigodi*

Note

- E' preferibile non cuocere i gamberetti surgelati per più di 5 minuti, in caso contrario tenderanno a diventare gommosi.