

RISOTTO CON ZUCCHINE, POMODORINI E CREMA DI SCAMPI



Ingrédients Menù

100 g. Dorati - TN1
 350 g. Crema di scampi - MG0K
 500 g. Riso Carnaroli - RK1
 due cucchiai Fumetto di Pesce - BPO
 q.b. Aglio a fettine - 1225
 q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingrédients

1 foglia Alloro
 q.b. Gambi di prezzemolo
 q.b. Sale e pepe
 q.b. Prezzemolo tritato
 1 Cipolla
 60 ml. Vino bianco
 50 g. Pomodori ramati
 2 Zucchine verdi

Chef: Monica Copetti

Sans gluten

Préparation

Per 6 persone

In una pentola portare a ebollizione tre litri d'acqua insieme alla cipolla, ai gambi di prezzemolo, ad una foglia di alloro e a qualche pomodoro ramato; aggiungere anche il fumetto Menù e il vino bianco, poi filtrare il brodo di pesce. Nel frattempo unire l'aglio a 50 g. d'olio extravergine di oliva in un recipiente da porre nel forno a microonde per due minuti a media potenza. Tagliare a dadini le zucchine eliminandone la parte interna, poi saltarle per qualche minuto in padella insieme a un poco d'olio extravergine salandole e pepandole. Distribuire le zucchine su di un vassoio e lasciarle raffreddare. A questo punto in una casseruola scaldare poco olio extravergine e farvi tostare il riso; bagnare con vino bianco e lasciar evaporare. Iniziare a cuocere incorporando poco per volta il fumetto precedentemente preparato, avendo cura di conservarne un poco per stemperare la crema di scampi. A tre quarti della cottura aggiungere le zucchine trifolate e la crema di scampi; mantenere sul fuoco fino a quando il risotto risulterà cotto. Mantecare aggiungendo altro olio profumato all'aglio e completare con i pomodorini Dorati e una spolverata di prezzemolo fresco tritato.