

RISOTTO CON GAMBERI, LIMONE E BURRATA





Procedimento:



Pulire e sgusciare i gamberi, privandoli del budello. Tagliarli a pezzetti e marinarli con olio, timo e limone. Tenerli da parte in frigorifero.

Tostare il riso in un filo di olio e scalogno. Quando sarà ben caldo aggiungere il fumetto di pesce e cuocerlo per circa 13'. Quando sarà al dente, spostarlo dalla fiamma e

mantecarlo con burro al limone, preparato in precedenza, miscelando al burro le zeste di limone. Aggiungere il Grana Padano ed agitarlo in modo che sia ben cremoso. Infine aggiungere i gamberi, il limone semi-candito tagliato a cubetti e mantecare all'onda. Impiattare il risotto ponendo sulla superficie la burrata, qualche cubetto di limone semi-candito ed eventualmente, se si desidera, un battuto di gambero crudo.

Ingredienti:

320 gr di riso carnaroli 
950 gr di fumetto di crostacei
10 gr di scalogno
400 gr di gamberi
40 gr di Burro Tradizionale 
2 limoni

100 gr di burrata
20 gr di limone semi-candito 
Q.B. di Grana Padano 
Q.B. di sale e pepe
Q.B. di timo fresco