

PRIMI PIATTI

Risotto allo zafferano con scampi e mandorle

Ingredienti per 4 persone

*320 g di riso Carnaroli
12 scampi
1 bustina di zafferano
1 scalogno
1 litro circa di brodo vegetale leggero
½ bicchiere di vino bianco
30 g di mandorle a lamelle
40 g di burro
30 g di Parmigiano Reggiano
1 limone non trattato
olio extravergine di oliva
sale
pepe bianco*

Preparazione

Pulire gli scampi, eliminare il filo intestinale e conservarne quattro interi per la decorazione. Tagliare grossolanamente gli altri.

Tostare le mandorle in una padella asciutta e tenerle da parte.

Tritare lo scalogno e farlo appassire dolcemente con poco olio. Unire il riso, tostarlo e sfumare con il vino bianco. Portare a cottura aggiungendo gradualmente il brodo caldo.

Sciogliere lo zafferano in poco brodo e unirlo al risotto a metà cottura.

Saltare velocemente gli scampi in padella con un filo d'olio, sale e pepe; incorporarli al riso negli ultimi due minuti.

Togliere dal fuoco e mantecare con il burro e poco Parmigiano. Completare con le mandorle tostate e una grattugiata finissima di scorza di limone. Decorare ogni piatto con uno scampo intero.