Alessandro Borghese Kitchen Sound, risotto con battuto di scampi. VIDEO

borghese-7-74fe4efc

https://vimeo.com/427619124

RISOTTO CON BATTUTO DI SCAMPI

Tempi:**
Costi:**
Difficoltà:**

Ingredienti per 4 persone:
riso Carnaroli 240 g
scampi di prima pezzatura n.12
pomodori ramati 200 g
amaro alle erbe 50 g
spicchio d’aglio 1
prezzemolo q.b.
acciughe sott’olio n. 2
burro 50 g
aceto bianco q.b.
olio evo q.b.
sale e pepe nero q.b.
maggiorana fresca q.b.

Preparazione:
Prendere gli scampi e pulirli levando gli occhi. Separare la polpa dal carapace e dalla testa. Dopodichè far rosolare i carapaci e le teste in una pentola con un filo d’olio, lo spicchio d’aglio schiacciato, i gambi di prezzemolo e il pomodoro a pezzi. Schiacciare bene le teste e l’acciuga, poi

aggiungere acqua fredda e del ghiaccio. Lasciar ridurre il brodo a fuoco moderato. Poi filtrarlo e passarlo, con un passaverdura, per ottenere un brodo molto saporito.
Tostare a secco il riso, bagnarlo poco a poco con il brodo caldo e far cuocere, mescolando continuamente. Nel frattempo battere finemente al coltello la polpa degli scampi. Condire con sale, pepe e olio la tartare e metterla al centro di un ring, appoggiato su un foglio di carta da forno. Aiutandosi con un cucchiaio formare un disco e poi togliere il ring. Una volta fatta questa operazione appoggiare sopra la tartare un altro foglio di carta da forno e mettere quindi il disco in frigorifero a rassodare.
Nel frattempo preparare la riduzione di amaro mettendolo in un pentolino e facendolo ridurre lentamente a fiamma moderata.
A fine cottura, fuori dal fuoco, correggere il risotto di sale, mantecare con una noce di burro molto freddo e, per aggiustarlo di acidità, una spruzzata di aceto. Una volta mantecato impiattare il risotto e rifinire con il disco di scampi appoggiato al centro e la riduzione di amaro. Decorare con un rametto di maggiorana fresca.

Abbinamento al piatto: Bric Prima Stessa Asti Docg Extra Dry

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno