Alessandro Borghese Kitchen Sound: risotto di scampi. VIDEO

borghese-14-db429703

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.



RISOTTO AGLI SCAMPI, RIDUZIONE DI AMARO E CHUTNEY AL POMPELMO

COSTO: alto
TEMPO: medio
DIFFICOLTÀ:media

Ingredienti per 4 persone:
Per il chutney:
2 Pompelmi
150g Zucchero
100g Aceto
10g Zenzero
Per il riso:
240g Riso Carnaroli
20 Scampi
1 Costa di sedano
1 Cipolla
1 Carota
2 Acciughe
1 Spicchio di aglio
300g Pomodori pelati
1 Bicchiere di amaro alle erbe
1 Bicchiere di Brandy
60g Burro
q.b. Sale, pepe e olio EVO

Preparazione:
Pulire gli scampi, tenere da parte i carapaci con le teste, battere a coltello la polpa.
Togliere gli occhi dalle teste degli scampi, rosolarle in una casseruola con olio, aglio, sedano, carota, cipolla tagliate grossolanamente. Aggiungi i carapaci e fai tostare. Sfumare con il brandy, aggiungere pomodori pelati schiacciati a mano e ghiaccio. Lasciare sobbollire lentamente, quando il brodo avrà preso sapore filtralo.
Ridurre l’amaro alle erbe in un pentolino con alloro, timo, rosmarino e salvia. Tostare il riso in casseruola con burro, acciughe e aggiungere il brodo di scampi. A fine cottura mantecare con una noce di burro.

Per il chutney tagliare i pompelmi a pezzo irregolari e metterli in un tegame insieme ai restanti ingredienti. Far bollire fino ad arrivare a 104°C, togliere dal fuoco frullare, setacciare e raffreddare. Impiattare il riso con al centro il battuto di scampi, il chutney di pompelmo e a filo la riduzione di amaro alle erbe.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno