



Azienda Agricola Pacifico Crespi
Via Giuseppe Fungo 90
28060 Nibbia (NO) Italia
Tel: +39 0321 57216
Fax: +39 0321 57216
e-mail: info@crespiriso.com
made in Italy

RICETTA con Riso Superfino Carnaroli
RISOTTO AL LIMONE CON SCAMPI E RUCOLA

INGREDIENTI: (per 4 persone)

- 300 g di riso superfino Carnaroli
- 1 dl d'olio extravergine d'oliva
- 40 g tra scalogno e cipolla tritati finemente
- 1 cucchiaino da tavola di burro
- poche foglie di prezzemolo tritato
- 2 limoni
- 3 pomodori perini
- 1 Kg di scampi piccoli freschissimi
- 1 litro di fumetto di pesce bollente preparato con le teste di scampi
- 2 mazzetti di rucola
- 2-3 cucchiaini da tavola di vino bianco
- 1 cucchiaino da tavola di brandy
- aglio
- 2 cucchiaini di salsa di pomodoro
- sale, pepe

TEMPI DI COTTURA:

20 minuti

PROCEDIMENTO:

Soffriggete cipolla e scalogno tritati con olio d'oliva. Aggiungete il riso e tostatelo; irroratelo con vino e un pò di brodo di pesce. Salate e continuate ad aggiungere il brodo, mescolando. Unite la salsa di pomodoro. Negli ultimi 3-4 minuti di cottura aggiungete un pò di buccia di limone grattugiata e, a parte, frigate gli scampi con olio d'oliva, un pò di aglio e il brandy. Aggiungete gli scampi mescolando per pochi secondi e togliete dal fuoco. Unite il burro, il rimanente olio d'oliva, il succo di limone, il prezzemolo, le foglie di rucola, poche listarelle di pomodori pelati, sale, pepe fresco e continuate a mescolare fino a mantecare il riso. Porzionate in piatto caldo e guarnite con qualche scampo, foglie di rucola e un pò di olio extravergine.