



Risotto alla zucca con mazzancolle

Primi



Mazzancolle
AL NATURALE

4 persone
PORZIONI

● ● ●
DIFFICOLTÀ

40 minuti
PREPARAZIONE

Ingredienti

- 200gr mazzancolle tropicali Arbi
- 350/400 gr zucca
- 300gr riso Carnaroli
- brodo vegetale (odori: 2 carote, 3 coste di sedano, 2 cipolle)
- acqua per il brodo (circa 3 litri)
- 3 scalogni piccoli
- 25gr parmigiano grattugiato
- olio extravergine di oliva
- 100 ml (un bicchiere) brandy o vino bianco
- 30gr mandorle
- 20gr burro
- scorza di limone grattugiata
- sale e pepe q.b.

Preparazione

- ✓ Prepara il brodo vegetale con carota sedano e cipolla.
- ✓ Fai soffriggere in padella con un poco di olio lo scalogno tritato finemente, fino a farlo dorare.
- ✓ Unisci la zucca tagliata a cubetti e cuoci per circa 10 minuti aggiungendo un po' di brodo se necessario, aggiusta di sale e pepe.
- ✓ Ultimata la cottura, utilizza la metà circa dei cubetti di zucca passandoli con un frullatore ad immersione, in modo tale da ottenere una crema che ti servirà per la mantecatura del riso, rendendolo così di una consistenza più vellutata e di un sapore più delicato. Ti servirà inoltre come rifinitura per la presentazione del





piatto finale.

- ✓ Versa il riso in padella con la metà restante dei cubetti di zucca, facendolo tostare* per qualche minuto.
- ✓ Quando il riso si sarà ben scaldato, sfuma con il brandy.
- ✓ Fai cuocere aggiungendo poco a poco il brodo vegetale e prima di terminare la cottura (circa 5 minuti prima) aggiungi anche le mazzancolle che avrai scongelato in precedenza.
- ✓ Aggiusta di sale e pepe e a fuoco spento manteca il risotto con il burro e la crema di zucca.



Presentazione

- ✓ Prendi le mandorle e con l'aiuto di una grattugia a scaglie grandi o di un coltello, crea delle piccole scagliette che farai tostare in una padella antiaderente.
- ✓ Su un piatto da portata, con l'ausilio di un coppapasta, dai una forma cilindrica al riso e spolvera con la scorza di limone grattugiata.
- ✓ Versa un cucchiaino di vellutata sul piatto, guarnisci con le mazzancolle e rifinisci il tutto con le mandorle tostate e un po' di pepe nero.



Buon appetito!