



le Carline[®]
Vini naturalmente biologici

RISOTTO DI SCAMPI

Vino consigliato

Chardonnay DOC
Lison-Pramaggiore



Ingredienti per 4 persone

- 300 gr di riso vialone nano
- 500 gr di scampi interi
- 1 foglia di alloro
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 30 gr di burro
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- mezzo bicchiere di vino bianco secco
- sale e pepe

 40 minuti

Preparazione

Lavare gli scampi e farli bollire per un quarto d'ora in 1,2 l di acqua con una foglia di alloro e un pizzico di sale.

Poi togliere gli scampi, filtrare il brodo e conservarlo caldo. Sgusciare gli scampi, staccando le code dalle teste; queste ultime non servono. Con un paio di forbicine tagliare la cartilagine delle code longitudinalmente sia sul dorso che sul ventre, allargarla quindi con le dita ed estrarre con delicatezza le polpe in modo che rimangano intere. Un altro metodo è quello di staccare il primo anello ventrale del guscio e di premere poi con le dita la parte terminale della coda per farne uscire la polpa.

Tenere da parte le polpe delle code sgusciate.

Nell'olio d'oliva fumante far intanto soffriggere la cipolla tritata e lo spicchio d'aglio.

Quando questo imbiondisce, eliminarlo e versarvi il riso.

Lasciar rosolare mescolando, poi unire il vino e far evaporare.

Aggiungere quindi un mestolo di brodo di scampi e, sempre rimestando, continuare ad aggiungere a mano a mano che asciuga.

A metà cottura, quindi dopo circa 10 minuti, aggiungere le polpe di code di scampi, sempre continuando a mescolare.

Quando il riso sarà al giusto punto di cottura, spegnere il fuoco, aggiungere il burro e mescolare bene. Servire in piatti bianchissimi, senza formaggio grattugiato.

Buon Appetito!

AZ. AGR. LE CARLINE
DI PICCININ DANIELE
VIA CARLINE, 24
30020 PRAMAGGIORE (VE)

TEL. +39 0421.799741
FAX +39 0421.203525
info@lecarline.com
www.lecarline.com

P.IVA 02242270276 - C.F. PCC DNL 64T06 F770S
CODICE ACCISA IT 00VE V00104N
REGISTRO IMPRESE VENEZIA 1997/95316
C.C.I.A.A. DI VENEZIA R.E.A. 000260745