

RISO ALLE ERBE DI STAGIONE, BERGAMOTTO, GAMBERI ROSSI DI GALLIPOLI

21



Tempo: 60 min. Difficoltà: Bassa Persone:

INGREDIENTI

20 gamberi rossi di Gallipoli sgusciati

210g di riso Carnaroli

1 l di brodo vegetale (sedano, carote, cipolla, acqua)
erbe fresche da tritare: timo, maggiorana, aneto,
cipollina

gel al bergamotto (100g di succo di bergamotto, 2
g di agar agar)

olio extra vergine d'oliva q.b.

vino bianco q.b.

Per la mantecatura

burro q.b. e parmigiano reggiano 20g

succo di limone q.b.

PREPARAZIONE

Per il brodo vegetale

In una pentola mettere l'acqua fredda aggiungendo il sedano, la carota e la cipolla.

Mettere sul fuoco e calcolare circa 15 minuti da quando comincia a bollire.

Spegnere e filtrare.

Per il riso

Tostare il riso, sfumare con vino bianco, aggiungere il brodo fino a coprire il riso e lasciare cuocere per circa 13 minuti, controllando la cottura e integrando il brodo man mano che il riso lo assorbe.



Togliere dal fuoco e mantecare con una noce di burro, il parmigiano, l'olio EVO e succo di limone.

Aggiungere le erbe fresche tritate ed impiattare partendo dal riso per poi completare il piatto con il gel al bergamotto ed i gamberi rossi di Gallipoli a crudo (conditi precedentemente con olio e buccia di limone o lime).

