

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

21



Tempo: 60 min. Difficoltà: Bassa Persone:

INGREDIENTI

20 gamberi rossi di Gallipoli sgusciati	vino bianco q.b.
210g di riso Carnaroli	
1 l di brodo vegetale (sedano,carote,cipolla,acqua)	Per la mantecatura
erbe fresche da tritare: timo, maggiorana, aneto, cipollina	burro q.b. e parmigiano reggiano 20g
gel al bergamotto (100g di succo di bergamotto, 2 g di agar agar)	succo di limone q.b.
olio extra vergine d'oliva 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. Spegnerne 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).

