

## RISOTTO SCAMPI E ZUCCHINA CRUDA



Tempo: 60    Difficoltà: Media    Persone:

### INGREDIENTI

Ingredienti

Riso Carnaroli g 320  
Brodo di scampo 500  
Scalognò 1  
Scampi freschi g 250

Sale qb  
Pepe di mulinello  
Zucchina novella  
Olio extra vergine  
Aceto di lampone

### PREPARAZIONE

Tagliate a brunoise solo la parte verde della zucchina e condite con sale, pepe, aceto di lampone e olio evo. Riponete in frigo.

Mondate gli scampi eliminando il budellino nella parte interna della polpa.

In una casseruola di rame brillate il riso per un paio di minuti, quindi sfumate con vino bianco e portatelo a cottura, bagnandolo con il brodo di scampi per 10-11 min.

Mantecate con olio extra vergine e erbe fresche erba cipollina e prezzemolo .

### FINITURA



A cottura ultimata, fuori dal fuoco, regolate di sale, fate uno shabu shabu con gli scampi e disponeteli sul risotto insieme ad una pioggia di zucchine.

