



Risotto con Gamberi, Timo e Amaretti

Risotto a base di **pesce** che risulta **facile** e **veloce** nel procedimento, per **mantecarlo** alla fine uso solo **olio extra vergine** di oliva, ti consiglio di non esagerare, ma andrà a dare un **gusto** più **vivace** al piatto, il **procedimento** è come la **classica** mantecatura, togli dal fuoco, aggiungi l'olio e mantechi **velocemente**, puoi aggiungere un poco di **brodo** se risulta asciutto. Personalmente non piace sfumare il riso con il **vino** e se non avete un brodo di **verdure** non usate il liofilizzato, meglio usare **acqua** leggermente **salata**.

Senza **LATTOSIO**



4
Porzioni



15 min.
Preparazione



15 min.
Cottura

Ingredienti

320 GR	RISO CARNAROLI
12	GAMBERI
8	AMARETTI
Q.B.	BRODO
Q.B.	SALE E OLIO EXTRA VERGINE

Procedimento

1

TOSTA IL RISO CON UN POCO DI BURRO E SALE, SFUMA CON IL BRODO E LASCIA CUOCERE

2

PRENDI I GAMBERI E PULISCILI, I SCARTI PUOI BUTTARLI NEL BRODO CALDO, 8 GAMBERI TAGLIALI A PEZZI, MENTRE I 4 RESTANTI LI SCOTTERAI PRIMA DI METTERLI SUL PIATTO, PRENDI GLI AMARETTI E SBRICIALIZI

3

QUANDO IL RISO SARA' COTTO, TOGLI DAL FUOCO E METTI UNA PADELLA A SCALDARE A FUOCO ALTO, AGGIUNGI I PEZZI DI GAMBERI NEL RISO E MANTECA CON L'OLIO EXTRA VERGINE, AGGIUNGENDO UN POCO ALLA VOLTA

4

METTI IL RISOTTO NEI PIATTI, SCOTTA VELOCEMENTE I GAMBERI E METTI SUL PIATTO, SPOLVERA CON GLI AMARETTI E SERVI.

Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
326	9,86 gr	66,10 gr	2,28 gr