



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## Risotto con gli scampi

**4** Persone

**primi** Categoria

**media** Difficoltà

**1 ora e 20 minuti** Tempo

Attrezzatura: **padella, pentola, tegame, mestolo**

### **Ingredienti**

- 350 gr di riso Carnaioli
- 700 gr di scampi
- 1 cipolla
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 50 gr di burro
- 2 cucchiai di passata di pomodoro
- 70 gr di farina 00
- 5 cucchiai di olio extravergine d'oliva

sale

pepe

## **Preparazione Risotto con gli scampi**

### **Passo 1.**

Pulite gli scampi, sguusciateli e tenete da parte le teste e le code.

### **Passo 2.**

Soffriggete per 4 minuti gli scampi infarinati, in una padella con 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva.

### **Passo 3.**

Scolate gli scampi teneteli da parte.

### **Passo 4.**

Fate soffriggere nella padella in cui avete cotto gli scampi, la cipolla affettata sottilmente, aggiungete due cucchiai di passata di pomodoro, un bicchiere d'acqua, sale e pepe.

### **Passo 5.**

Fate cuocere 20 minuti, poi aggiungete gli scampi e fate insaporire qualche minuto.

### **Passo 6.**

Mettete in 1,2 litri d'acqua salata, le teste e le code degli scampi, fate bollire 15 minuti, poi eliminate le teste e le code.

### **Passo 7.**

In un tegame fate tostare il riso con 20 g di burro e un cucchiaio di olio extravergine d'oliva, aggiungete poco alla volta con un mestolo l'acqua in cui avete fatto bollire le teste degli scampi.

### **Passo 8.**

A metà cottura del riso aggiungete la salsa con gli scampi (tenetene da parte qualcuno) e proseguite la cottura aggiungendo poca acqua alla volta.

### **Passo 9.**

Quando il riso sarà cotto, aggiungete il burro rimasto e una manciata di prezzemolo tritato.

### **Passo 10.**

Servite il riso caldo decorato con gli scampi tenuti da parte e qualche ciuffetto di prezzemolo.

#### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)