



(<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 e 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>)