



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

RISOTTO GIALLO CON ZAFFERANO, GAMBERONI E COZZE

ondinaincucina.blogspot.it



Ingredienti:

riso
8 gamberoni reali
una manciata di cozze
zafferano in polvere 1 bustina
Olio evo Dante
una noce di burro
scalogno
aromi per il brodo di pesce
prezzemolo
sale, pepe

Preparazione:

Pulire le cozze e farle aprire in una padella con poco olio evo e prezzemolo, una volta raffreddate tagliarle a pezzetti. Pulire anche i gamberoni, togliendo i gusci ed eliminando il budello. Tagliare a pezzi 4 gamberoni e tenerne da parte gli altri 4 interi con attaccata testa e coda. Con i gusci e gli aromi preparare un brodo di pesce utile per il risotto. In una casseruola preparare un soffritto con olio evo e scalogno, unire il riso e far tostare, cominciare la cottura aggiungendo man mano il brodo di pesce, regolando il sale e pepe. Sciogliere lo zafferano in un mestolo di brodo e aggiungerlo al riso. Pochi minuti prima della fine cottura del riso in una padella antiaderente mettere poco olio e cuocere brevemente i 4 gamberoni interi, salare e pepare. Intanto arrivando quasi a cottura del riso unire le cozze e i gamberoni tagliati, mantecare il riso con una noce di burro e servire con un gambero intero per ciascun piatto.

