



RISOTTO ALLO CHAMPAGNE CON GAMBERETTI E PERE

fusillialtegamino.blogspot.it



Ingredienti per 2 persone:

- 200 g di riso
- 400 g di pere sode
- 200 g di gamberetti sgucciati
- 1 piccolo scalogno
- 3 cucchiaini di Olio Extravergine di Oliva Dante
- Una noce di burro
- 100 ml di champagne
- Maggiorana
- Sale
- Brodo vegetale quanto basta (preparato con patata, carota, cipolla e sedano)

Preparazione:

Sbucciare e dividere in quattro parti la pera, tagliarne i 3/4 in piccoli tocchetti e conservare il resto per la guarnizione finale. Saltare brevemente i gamberetti nel burro, salare, spegnere e tenerli da parte. Appassire lo scalogno nell'olio, tostarvi il riso, aggiungere i pezzi di pera e la maggiorana, sfumare con lo champagne. Portare a cottura il riso aggiungendo uno o due mestoli di brodo caldo. Aggiustare di sale se serve. Verso fine cottura aggiungere anche i gamberetti. Servire caldo, guarnendo con la pera rimasta tagliata a spicchi sottili.