



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001853**

**Registrata in data 16 Nov 2017 alle ore 12:08**

**da CRISTOFALO (FABIO) ARMANNO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## **Risotto con fichi neri, battuto di gamberi e yogurt al caffè**

Piatto fresco estivo data la presenza della fico e del gambero, ed un po' di estrosità.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### **Ingredienti per 4 persone**

320 g Riso carnaroli  
1 lt brodo di pollo  
14 fichi neri maturi  
10 g cipolla bianca  
50 ml Pernod  
12 gamberi rosa grandi  
40 g burro  
150 g yogurt al caffè  
Sale q.b.  
Pepe q.b.  
30 g olio extra vergine di oliva  
Germogli q.b.

Per il brodo di pollo:

1 gallo  
2 cipolle  
2 carote  
1 sedano  
½ porro  
½ finocchio in mancanza sedano rapa  
5 ciuffi di prezzemolo  
1 foglia di alloro  
Sale e pepe in grani

### **Preparazione**

In una casseruola tostare il riso con olio ed un pizzico di sale, sfumare con il pernod avendo cura di non farlo evaporare del tutto. Bagnare con il brodo di pollo caldo, aggiungere la cipolla maturata in precedenza e continuare la cottura del riso. 7 minuti prima della fine della cottura mettere i fichi tagliati in precedenza. Togliere il riso dal fuoco e mantecare con burro e lo yogurt al caffè ed una macinata di pepe. Assemblare il piatto mettendo alla base il risotto mantecato, poggiare sopra il battuto di gamberi e finire con lo yogurt ed i germogli.

Procedimento per il brodo di pollo:

In una pentola mettere il gallo precedentemente pulito e coprire con 5 litri di acqua. Portare a bollore e schiumare (eliminare la schiuma che si forma sulla superficie dell'acqua). Aggiungere le verdure tagliate in modo grossolano, la foglia di alloro, il pepe e il sale. Cuocere per circa 3 ore. Togliere dal fuoco e fare intiepidire, passare allo chinois e conservare in frigorifero. Il giorno dopo rimuovere il grasso rappreso dalla parte superiore con un cucchiaino. Si può conservare dai 2

o 3 giorni in frigorifero o congelare in contenitori di plastica.

**Vino consigliato**

Prosecco