



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000769

Registrata in data 03 Set 2016 alle ore 16:14

da TEAM COSTA DEL CILENTO

Il riso Carnaroli ai gamberi bianchi, mantecato con riduzione di prosecco e grattugiata di ostriche e lime

Gamberi bianchi ed una grattugiata di ostriche e lime fanno della ricetta dello chef Antonio Falcone un piatto dal sapore fresco e delicato.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per la riduzione:

300 g di prosecco

300 g di panna fresca

n.1 scalogno

n.1 foglia di alloro

Per il risotto:

280 g di riso carnaroli

500 g di gamberi

n.1 cipollotto

n. 1 lime

n.4 ostrica

olio, sale q.b.

fumetto q.b.

Preparazione

Sbucciare lo scalogno, metterlo in un pentolino con il prosecco e la foglia di alloro e fare ridurre il tutto fino a che il vino risulterà sciropposo, togliere gli aromi ed aggiungervi la panna fresca e far ridurre ad 1/3 e tenere da parte.

Sgusciare i gamberi, tenere da parte e mettere gli scarti in una casseruola con filo di olio, cipollotto, acqua a copertura e cuocere per 10 minuti. Terminata la cottura della bisque frullare, passare al setaccio e aggiustare di sale. La useremo come guarnizione.

Aprire le ostriche, con l' aiuto di una pellicola formiamo un piccolo cannolo e abbattiamo. A questo punto tostare il riso con olio e cominciare la cottura aggiungendo via via il fumetto di pesce bollente. Quasi a termine cottura aggiustare di sale e pepe e mantecare con la riduzione di prosecco e una noce di burro.

Servire il risotto nei piatti usando dei coppapasta tondi, guarnire con i gamberi bianchi cotti sotto salamandra, una grattugiata di lime ed ostrica e bisque di gamberi.