



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000300

Registrata in data 11 Mar 2016 alle ore 12:30

da CONCORSO ENOGASTRONOMICO - TENUTA CAVALIER PEPE

## **Risotto ai gamberi rossi di Gallipoli, gocce di burrata e dressing di fiaschetto marinato - I.I.S.S. Luigi Einaudi - CANOSA DI PUGLIA**

Risotto ai gamberi rossi di Gallipoli, gocce di burrata e dressing di fiaschetto marinato.

Foto di Luciano Furia.

Tempo di preparazione: 60 minuti

### **Ingredienti per 6 persone**

Per il risotto

kg 0.5 riso carnaroli  
g 100 barbabietola rossa  
g 150 sedano, carote, cipolle, scalogno  
cl 5 olio e.v.o.  
g 100 pomodorino fiaschetto di Torre Guaceto  
g 400 gamberi rossi di Gallipoli  
dl 1 vino Rosato del Varo  
q.b.sale e pepe

Per il dressing

g 150 pomodorino fiaschetto di Torre Guaceto  
n° 1 lime  
cl 5 Olio e.v.o.  
g 120 Burrata di Andria P.A.T.  
q.b. sale

Per la guarnizione

g 100 pecorino di Carmasciano P.A.T.  
g 100 grana Padano  
n° 3 rametti foglie di timo-limone  
n° 1 vaschetta germogli di barbabietola

### **Preparazione**

Per il risotto

Sgusciare i gamberi e con le carcasse preparare una bisque rosolandole insieme a sedano, carote, cipolle e pomodorini. Sfumare con vino rosato e aggiungere acqua ghiacciata, lasciare sobbollire pochi minuti.

Far imbiondire uno scalogno in poco olio e.v.o. quindi tostare per qualche minuto il riso, sfumare con vino rosato e lasciare evaporare.

Bagnare con la bisque filtrata e lasciare cuocere per 15 min.

Aggiungere due cucchiaini di purea di barbabietola rossa, sale e pepe di mulinello e mantecare con un filo di olio e.v.o.

Per il dressing

Privare della pelle e dei semi i pomodorini e farli marinare per 30 minuti con succo e scorzetta di lime.

Emulsionare il tutto con sale e olio e.v.o.

Frullare con un mixer una burratina a temperatura ambiente, fino ad ottenere una crema densa.

Per la guarnizione

Realizzare dei coni con delle cialde di formaggio fuso, ottenuto da un mix di pecorino di Carmasciano e Grana Padano grattugiati.

Decorare infine con foglie di timo, limone e germogli di barbabietola.

**Vino consigliato**

Rosato del Varo - Irpinia Rosato Doc DOC di Tenuta Cavalier Pepe