



Ricetta N. RE000580

Registrata in data 10 Giu 2016 alle ore 11:34

da SALVATORE AVALLONE CETARIA

## Risotto alla crema di zucca, gamberi e polvere di caffè

Risotto tostato in olio EVO, mantecato alla bisque di gamberetti rosa di nassa, crema di zucca lunga napoletana e caffè in polvere.

Tempo di preparazione: 40 minuti

### Ingredienti per 4 persone

500 g di riso Carnaroli  
1 kg di gamberetti rosa di nassa  
250 g di zucca lunga napoletana  
n. 1 cipolla ramata  
n. 2 cucchiaini di caffè in polvere  
Olio EVO q.b.  
sale e pepe q.b.

### Preparazione

Per prima cosa sgusciate i gamberetti, tenendo da parte la polpa.

Preparate la bisque mettendo a bollire le teste in abbondante acqua con uno spicchio di aglio e dell'olio EVO, e una volta raggiunto il bollore filtrate il brodetto ottenuto.

In una padella fate soffriggere mezza cipolla in olio EVO e aggiungete la zucca tagliata grossolanamente, ultimando la cottura con parte della bisque di gamberetti. A cottura ultimata riducetela in crema con un robot da cucina.

Tostate il riso in olio EVO e l'altra mezza cipolla tritata e cuocetelo poi a fuoco lento aggiungendo un mestolo di bisque alla volta.

Ultimata la cottura versate la crema di zucca, la polpa dei gamberetti e il caffè in polvere.

Servite il risotto in un piatto da portate con a decorazione una striscia di caffè in superficie e un gambero lasciato crudo.