



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003110 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 28 Ago 2019 alle ore 18:37

da MICHELE GIAMBRONE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Sicilia

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Risotto al limone, gamberi e pistacchio di Bronte

Risotto al limone, gamberi e pistacchio di Bronte è ispirato alla mia terra d'origine(la Sicilia) ed i prodotti quale il limone ed il pistacchio di Bronte, e pensai subito di unirli alla città di adozione perchè risotto uguale Milano con una tendenza alla tradizione.

Tempo di preparazione: 18 minuti

Ingredienti per 1 persone

Risotto:

80 g Riso Carnaroli
n.1 Limone di Sorrento
8 g Pistacchio di Bronte
n. 8 Gamberi di Mazara del Vallo
q.b. Prezzemolo
q.b. Sale
q.b. Pepe nero
q.b. Olio evo colline salentine

Per il brodo vegetale:

n. 1 Gambo di sedano
n. 1 Cipolla bianca
n. 1 Carota

Strumenti di cottura

Pentola bordo alto

Preparazione

Iniziamo dai gamberi sgusciati e pulire dalle interiora (filo nero). In un pentola con i bordi alti, iniziare a tostare il riso con dell'olio finchè non risulta ben dorato, quindi bagnare gradatamente con il brodo vegetale, aggiungere buccia di limone tagliata a julienne, correggere di sale e portare fino a cottura al dente. Al momento che il riso è cotto, mantecarlo a fuoco spento, con olio d'oliva, succo di limone (privo di semi) ed aggiungere i gamberoni, una manciata di pepe nero, impiattare e decorate con foglie di prezzemolo e pepe nero.

Vino consigliato

Colomba platino duca di Salaparuta
Donnafugata Mille e una notte