



**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