



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000806

Registrata in data 17 Ott 2016 alle ore 12:44

da TEAM COSTA DEL CILENTO

Risotto con gamberi rossi e zeste di limone con melanzana affumicata alla mentuccia

Il nostro chef Fabio Mancuso elabora la ricetta di un risotto con gamberi rossi e zeste di limone con melanzana affumicata alla mentuccia

Tempo di preparazione: 35 minuti

Ingredienti per 4 persone

200 g riso vialone nano
200 g gamberi rossi di Acciaroli
6 g buccia di limone
150 g melanzane lunghe
500 g brodo di pesce
2 g spicchio aglio
1 foglia di menta
3 cl di olio extravergine di oliva
20 g porro maturato
20 g vino bianco
sale e pepe

Preparazione

Prendere la melanzana e immergerla in olio caldo a 160° per 9/10 minuti circa. Scolarla bene dall'olio, poi lasciarla raffreddare, privarla della sua buccia, e dei suoi semi. La polpa è da inserire in un recipiente coperto con la pellicola, per poterla così affumicare, eseguendo l'operazione con l'affumicatore "Profumo della Decorfood" per circa 15 minuti. Nel frattempo in una casseruola fate tostare il riso con il porro maturato, poi bagnate con il vino bianco e lasciate evaporare. Procedere quindi col brodo di pesce e ultimare la cottura. Pulire i gamberi rossi, poi spadellarli con uno spicchio di aglio e condire con sale e pepe. Tenerli in serbo, solo gli ultimi cinque minuti di cottura del risotto, li inserirete e mantecate con olio extravergine di oliva e poca erba cipollina. Prendere la polpa di melanzana affumicata e frullarla con olio extravergine d'oliva, insieme a qualche foglia di mentuccia, sale e pepe. Disponete al centro del piatto il risotto ben mantecato, una quenelle di melanzana affumicata, qualche zeste di limone precedentemente sbianchite in acqua. Completate con un ciuffetto di menta e un filo di olio extravergine di oliva.