



RICETTA: RISOTTO AI GAMBERONI E LIME



Portata: Primi piatti

Olio Bertolli: Gentile

Difficoltà: Media

Tempo di preparazione: 15 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 240 g di riso vialone nano
- 2 lime
- 24 code di gambero pulite
- 6 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI GENTILE
- brodo vegetale q.b.
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- sale
- pepe bianco

Olio consigliato:



Gentile

Preparazione:



Spremi i lime (1), taglia a pezzettini 12 code di gambero (2) e tienili da parte.
Fai scaldare in una casseruola 2 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI GENTILE (3).



Aggiungi il riso e fallo tostare (4). Sfuma con il vino bianco (5), poi irrori con il succo di lime (6).



Lascia che il riso assorba completamente il succo (7), quindi inizia ad aggiungere il brodo vegetale caldo (8).
A metà cottura del riso aggiungi i gamberoni a pezzettini (9).



Completa la cottura del riso aggiungendo il brodo caldo via via che il risotto si asciuga (10). Durante ultimi minuti di cottura, fai scaldare 2 cucchiai d'olio extravergine BERTOLLI GENTILE in padella e fai arrostire velocemente le code di gambero intere (11) per qualche minuto. A cottura ultimata aggiungi il prezzemolo (12) e impiatta il risotto adagiandovi sopra le code di gambero intere e un filo d'olio extravergine BERTOLLI GENTILE.