



RISOTTO AL PEPERONE CON GAMBERI ROSSI ALLE ERBE E ROBIOLA LIQUIDA

Ingredienti

640 gr di riso carnaroli
8 peperoni gialli
24 gamberi rossi
300 gr. di robiola
150 gr. di panebianco secco
50 gr. di erbe miste
buccia di 1 limone
100 gr. di parmigiano grattugiato
Olio evo q.b.
2 scalogni
50 gr. di burro morbido
50 gr. di arachidi salate

Procedimento

Per il pane alle erbe:

Passare il pane ben freddo nel cutter con le erbe e il limone.

Per il burro montato alle arachidi:

Frullare tutto facendo attenzione a non scaldare tanto il burro, quindi passare al setaccio e conservare in frigo.

Tostare il risotto con olio, quindi sfumare con il vino e continuare la cottura con l'estratto di peperoni precedentemente preparato.

Far cuocere 12-15 minuti a seconda della qualità del riso, dopo di che staccare dal fuoco.

Far riposare 1 minuto e quindi mantecare con il burro di arachidi e il parmigiano.

Disporre il risotto nel piatto di portata ultimando con i gamberi rossi puliti e passati nel pane alle erbe.