



RISOTTO SCAMPI E ZUCCHINA CRUDA



Ingredienti

- Riso Carnaroli 320 gr
- Brodo di scampo 500 gr
- Scalogno 1
- Scampi Freschi 250 gr
- Sale qb
- Pepe di mulinello
- Zucchini novella
- olio extra vergine
- Aceto di lampone

Procedimento

Tagliate a brunoise solo la parte verde della zucchina e condire con sale, pepe, aceto di lampone

e olio evo. Riponete in frigo.

Mondate gli scampi eliminando il budellino nella parte interna della polpa.

In una casseruola di rame brillate il riso per un paio di min, quindi sfumate con vino bianco

e portatelo a cottura, bagnandolo con il brodo di scampi per 10-11 min.

Mantecate con olio extra vergine e erbe fresche erba cipollina e prezzemolo .

Finitura:

A cottura ultimata, fuori dal fuoco, regolate di sale, fate uno shabu shabu con gli scampi e

disponeteli sul risotto e una pioggia di zucchine.