



RISOTTO CARNAROLI GAMBERO ROSSO DI GALLIPOLI E NEVE DI RICOTTA



Ingredienti

- 200 gr riso carnaroli
- 400 gr gamberi rossi con testa di Mazara
- 1 spicchio di aglio
- 2 lt di brodo vegetale
- 200 gr di ricotta fresca
- 1 pz scalogno
- Olio extravergine d'oliva
- 1 lt di aceto balsamico invecchiato

Procedimento

Per la neve di ricotta:

Abbattere di temperatura a meno 40° C e dopo grattare al microplane, per ottenere la neve, tenere in congelatore.

Per la bisque:

Mondate i gamberi rossi eliminando occhi e eviscerando l'interno, avremo cura di mettere

da parte tutta la polpa pregiata.

Con le rimanenti teste, fate un soffritto in casseruola, sfumate con del brodo vegetale

e coprite il tutto con del ghiaccio. Fate ridurre, dopo setacciate e sistemate di densità

con olio evo.

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

gambero e portatelo a cottura, bagnandolo con il brodo di gambero e brodo vegetale

per 10-11 min.

Mantecate con olio extra vergine e pepe di mulinello.

Finitura:

Servire il risotto mantecato e ultimate con alcune gocce di aceto invecchiato e la neve di ricotta.