



RISOTTO ZAFFERANO, SALSA D'OSTRICA E SCAMPI



Ingredienti

Riso Carnaroli 320g

Zafferano 2/3 g

Fumetto di pesce

Scampi 20 pz

Ostriche 10 pz

Scalogno

Patata 1 pz

Burro q.b.

Parmigiano q.b.

Sale q.b.

Procedimento

Procedimento per la salsa d'ostrica:

Tritare lo scalogno e rosolarlo con il burro, aggiungere la patata precedentemente tagliata a cubetti e tostare bene. Aggiungere le ostriche e coprire con fumetto di pesce, portare a cottura e infine frullare il tutto.

Sciogliere lo zafferano nel fumetto caldo

Tostare il riso a secco, cuocere aggiungendo il fumetto di pesce. A metà cottura aggiungere lo zafferano e terminare la cottura. Infine mantecare con burro e parmigiano.

Grigliare gli scampi, precedentemente privati di testa e carapace.

Disporre in un piatto piano il risotto, completare con la salsa d'ostrica e gli scampi.