



RISO, TOPINAMBUR, GAMBERI ROSSI



Ingredienti

200 g di riso Carnaroli
12 gamberi
500 g di topinambur
1 cipolla piccola
1 limone

Procedimento

Per i gamberi rossi:

Sgusciare i crostacei, conservare il frutto, condirlo al momento del servizio con olio e buccia limone.

Per i topinambur:

Pelare i topinambur, tagliare a pezzi. Rosolare l'olio evo e la cipolla, aggiungere il topinambur, coprire con brodo vegetale, lasciare cuocere. Frullare, aggiungere olio e setacciare.

Cuocere il riso facendolo tostare, sfumare con brodo vegetale e lasciare cuocere. Terminata la cottura, aggiungere crema di topinambur, battuto di erbe (timo, maggiorana, prezzemolo, aneto); grattugiare abbondante buccia di limone, burro (poco), olio evo, parmigiano. Adagiare i gamberi rossi e servire.