Alessandro Borghese Kitchen Sound, un classico risotto agli scampi

borghese-6-267094e2

RISOTTO AGLI SCAMPI
(Costo €€ - Tempo 25min - Difficoltà ##)

Ingredienti
1kg di scampi
400g riso
1 limone
1 spicchio d'aglio
Brodino di scampi q.b.
1 pomodoro ramato
Basilico q.b.
Burro q.b.
Olio EVO q.b.
Scorza di 1 limone
Sale e pepe q.b.

Preparazione:
Tosta il riso in una casseruola con olio extravergine di oliva. Prosegui la cottura, rimboccando continuamente con qualche mescolo di brodo caldo.
Nel frattempo, sbollenta un pomodoro ramato, dopo averlo inciso a croce. Trascorsi 10 secondi, immergilo in una ciotola con acqua e ghiaccio. Ricava dalla buccia dei petali.
Sciogli in padella una noce di burro e insaporisci con uno spicchio di aglio in camicia. Rosola una parte degli scampi.
Taglia a coltello la parte di scampi rimasta per la mantecatura.

Friggi in olio bollente qualche fogliolina di basilico e i petali di pomodoro, ricavati precedentemente. Terminata la cottura del riso, leva dal fuoco e manteca con una noce di burro. Aggiungi gli scampi tagliati a coltello.
Versa il riso al centro del piatto. Adagia gli scampi dorati in padella e decora con foglioline di basilico e petali di pomodoro fritti. Termina con la scorza di un limone grattugiato, una grattata di pepe e un giro di olio extravergine di oliva.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno