

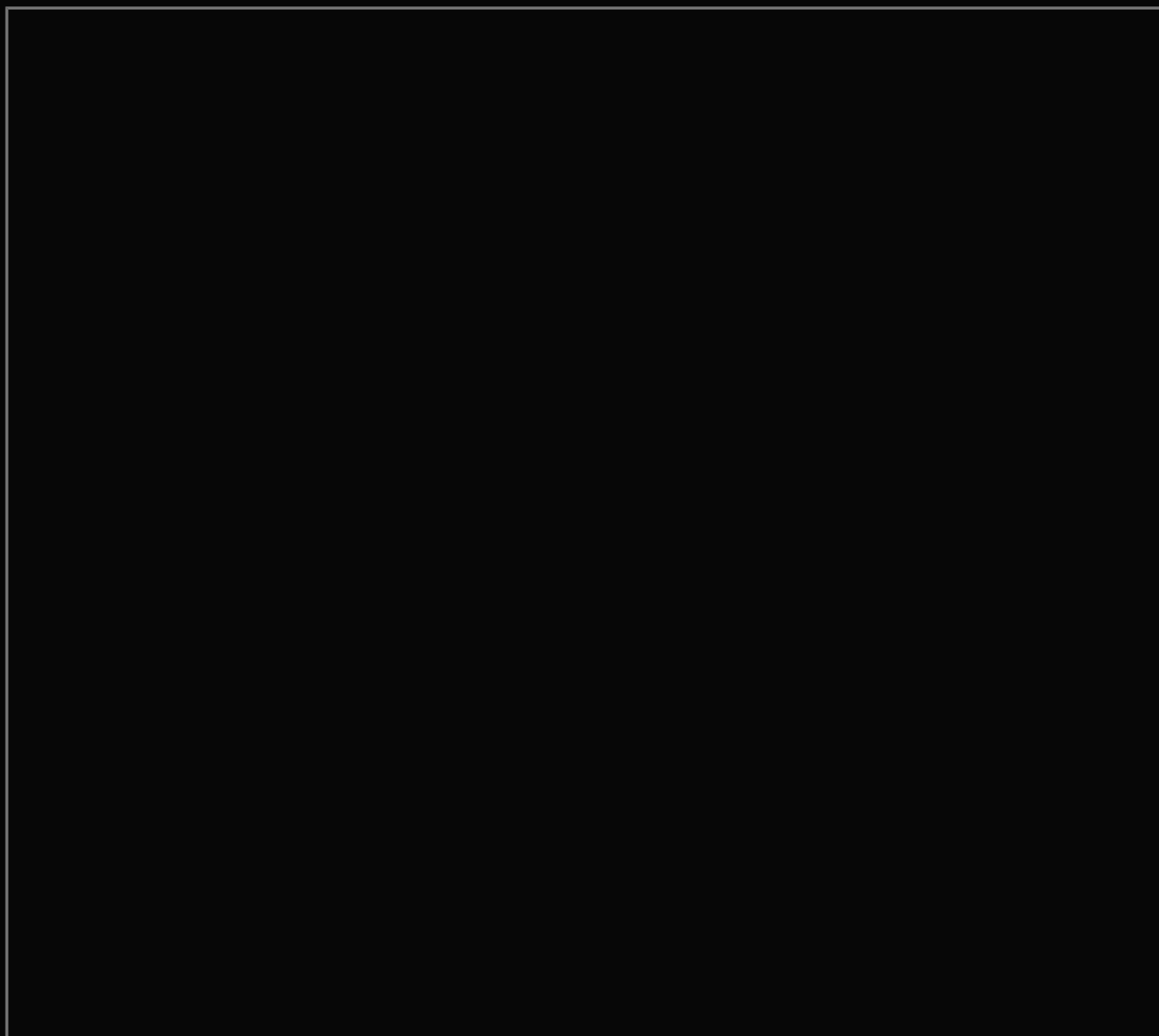
Mixer Planet Logo

Facebook Logo LinkedIn Logo
Instagram Logo

Alessandro Borghese Kitchen Sound: risotto di scampi. VIDEO

borgnese-14-db429703

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.



RISOTTO AGLI SCAMPI, RIDUZIONE DI AMARO E CHUTNEY AL POMPELMO

COSTO: alto

TEMPO: medio

DIFFICOLTÀ: media

Ingredienti per 4 persone:

Per il chutney:

2 Pompelmi

150g Zucchero

100g Aceto

10g Zenzero

Per il riso:

240g Riso Carnaroli

20 Scampi

1 Costa di sedano

1 Cipolla

1 Carota

2 Acciughe

1 Spicchio di aglio

300g Pomodori pelati

1 Bicchiere di amaro alle erbe

1 Bicchiere di Brandy

60g Burro

q.b. Sale, pepe e olio EVO

Preparazione:

Pulire gli scampi, tenere da parte i carapaci con le teste, battere a coltello la polpa.

Togliere gli occhi dalle teste degli scampi, rosolarle in una casseruola con olio, aglio, sedano, carota, cipolla tagliate grossolanamente. Aggiungi i carapaci e fai tostare. Sfumare con il brandy, aggiungere pomodori pelati schiacciati a mano e ghiaccio. Lasciare sobbollire lentamente, quando il brodo avrà preso sapore filtralo.

Ridurre l'amaro alle erbe in un pentolino con alloro, timo, rosmarino e salvia. Tostare il riso in casseruola con burro, acciughe e aggiungere il brodo di scampi. A fine cottura mantecare con una noce di burro.

Per il chutney tagliare i pompelmi a pezzo irregolari e metterli in un tegame insieme ai restanti ingredienti. Far bollire fino ad arrivare a 104°C, togliere dal fuoco frullare, setacciare e raffreddare. Impiattare il riso con al centro il battuto di scampi, il chutney di pompelmo e a filo la riduzione di amaro alle erbe.

[Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) **andate in onda su Sky Uno**