

Riso con crema di basilico code di gambero e wasabi



Ingredienti per 4 persone

320 gr di Riso Arborio

500 gr di Code di gambero surgelate

1 Mazzetto di basilico;

2 cucchiaini di formaggio spalmabile;

Olio, sale q.b.

1 Spicchio d'aglio;

wasabi q.b.

1 Scalogno;

1,2 lt di Brodo vegetale

PROCEDIMENTO:

In una pentola disporre un giro d'olio, l'aglio intero e le code di gambero congelate, coprire con MC e far andare 2/3 min. a fiamma viva e 3/4 a fiamma bassa, eliminare l'aglio, regolare di sale, togliere i gamberi e tenerli da parte coperti con pellicola. Nella stessa pentola aggiungere lo scalogno tritato, un giro d'olio, coprire con MC e far andare un paio di minuti a fiamma media. Ora aggiungere il riso, tutto il brodo, mescolare, coprire con MC e portare a bollore a fiamma viva,

raggiunta l'ebollizione cuocere per 12 min. a fiamma bassa poi spegnere e lasciare 4 min. in autocottura con MC. Durante la cottura del riso frullare le foglie di basilico con un cubetto di ghiaccio, poi unire un goccio d'olio evo un pizzico di sale ed il formaggio spalmabile. Terminata la cottura del riso aggiungere i gamberi tagliati grossolanamente tenendone da parte qualcuno intero da usare come guarnizione del piatto. Unire la crema di basilico, qualche goccia di wasabi mescolare e lasciar riposare 2/3 min. con MC. Impiattare con l'aiuto di un coppapasta e guarnire con code di gambero e una foglia di basilico.

Lorena Vecchini