

Risotto ai Gamberi e Pompelmo Rosa



Ingredienti:

circa 20 gamberi

2 pompelmi rosa

400 g riso

1 cipolla

1 carota

1 costola di sedano

30 g burro

1/2 bicchiere vino bianco

sale

Tritate 1/2 cipolla, la carota, il sedano e mettete nella padella con 1 cucchiaio d'olio di oliva e le teste dei gamberi.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello medio a fiamma alta per 5 minuti. Aggiungete 700 ml d'acqua fredda ed il sale.



Mantenete la fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa per 5 minuti. Spegnete e lasciate coperto 1 minuto.



Nella pentola mettete l'altra metà della cipolla tritata con 1
cucchiaino d'olio di oliva...



...coprite e rosolate qualche minuto. Spostate dalla fiamma e
aggiungete il riso...



...subito dopo il brodo delle teste filtrato ed il vino.
Aggiustate di sale.



Mescolate e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore,
poi fiamma bassa per 8 minuti (il mio riso cuoce in 12 minuti
). Aggiungete le code dei gamberi a pezzi, 1 pompelmo tagliato
a vivo a pezzi ed il succo del altro pompelmo.



Mescolate e continuate la cottura per i 4 minuti restanti.
Spegnete il fuoco e aggiungete il burro.



Mantecate e lasciate coperto ancora 1 minuto prima di servire.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.