

Risotto con mazzancolle e fiori di zucca profumato agli agrumi



Ingredienti per 4 persone:

320 gr di Riso Arborio
1 Arancia bio
1 Limone bio
1 lt di Brodo vegetale
300 ml di Bisque
 $\frac{1}{2}$ Cipolla
80 ml di Vino bianco secco
12 Mazzancolle
12 Fiori di zucca
Sale, pepe, olio evo q.b.
1 Noce di burro
25 gr di ifib

PROCEDIMENTO:

Pulire e lavare delicatamente i fiori di zucca, facendoli asciugare su un panno.

Lavare e sgusciare le mazzancolle tenendo da parte i carapaci che utilizzerete per preparare la bisque.

Disporre in pentola la cipolla tritata ed un giro d'olio, coprire con MCS D e far appassire per un paio di minuti a fiamma media, poi unire le mazzancolle, regolare di sale e pepe e far andare qualche minuto a fiamma bassa; aggiungere il vino dai fori e far sfumare a fiamma viva. Una volta sfumato l'alcool, adagiare i fiori di zucca in pentola, coprire con MCS D, spegnere il fuoco e lasciarli appassire per qualche istante.

Ora prelevare i fiori e parte delle mazzancolle che useremo per guarnire il piatto, aggiungere in pentola il riso, tutto il brodo, la bisque ed ifib, mescolare, portare a bollore a fiamma viva con MCS D. Raggiunto il bollore abbassare la fiamma al minimo e cuocere per 12 min. poi spegnere il fuoco e lasciare 4 min. in autocottura.

Aggiungere la buccia grattugiata di mezza arancia e mezzo limone, il burro freddo, mantecare, coprire con MCS D e far riposare 2/3 min. Servire con fiori di zucca e mazzancolle a decorazione del piatto.

Lorena Vecchini