

# Risotto gamberi e nocciole al cacio e pepe



Ingredienti per 4 persone:

320 gr di Riso Carnaroli

8 Gamberoni rossi

40 gr di Granella di nocciole tostate

120 gr di Pecorino grattugiato

Noce di burro q.b.

1,3 lt di Brodo vegetale

Sale, pepe nero, olio evo q.b.

25 gr di ifib

PROCEDIMENTO:

Pulire i gamberoni, eliminare l'intestino senza privarli del carapace.

Scottarli pochi min in un tegame con olio e sale con MCSD a fiamma viva.

Togliere i gamberoni ed estrarre la polpa, tagliarla grossolanamente e tenere da parte in un piatto coperta con pellicola.

Nel tegame dove avete scottato i gamberi sciogliere a fiamma bassa una noce di burro, versare il riso e tostare per qualche minuto a fiamma viva, quindi aggiungere tutto il brodo, ifib, mescolare, coprire con MCSD e portare a bollore a fiamma viva. Raggiunto il bollore abbassare la fiamma e cuocere per 12 min. Spegner il fuoco e lasciare in autocottura per 4 min. Mantecare con burro freddo e pecorino, aggiungere pepe nero macinato al momento e la polpa dei gamberoni.

Coprire con MCSD e lasciar riposare 2 min.

Servire con una spolverata di granella di nocciole, una grattata di pepe e qualche pezzo di gambero in superficie.

Lorena Vecchini