

Risotto mazzancolle e more



Ingr

edienti per 4 persone:

320 gr di Riso Carnaroli

12 Mazzancolle

1 Noce di burro

50 ml di Marsala

300 ml di Bisque

12 More

1 Scalogno

1 Carota

1 lt di brodo vegetale

Sale, pepe, olio evo q.b.

25 gr di ifib

PROCEDIMENTO:

Pulire le mazzancolle, privarle di teste e carapaci da utilizzare per preparare la bisque, eliminare l'intestino e tenerle da parte.

In una pentola disporre un giro d'olio, lo scalogno e la carota tritati finemente, 3 cucchiai d'acqua, coprire con MCSD e far appassire dolcemente 2/3 min. a fiamma medio/bassa. Aggiungere le mazzancolle, regolare di sale e pepe, coprire con MCSD e cuocere 2/3 min. a fiamma bassa, poi aggiungere il marsala e far sfumare a fiamma viva con MCSD. Togliere le mazzancolle e tenerle da parte coperte con pellicola.

Versare in pentola il riso, la bisque, tutto il brodo, 8 more ed ifib, mescolare, coprire con MCSD e portare a bollore. Raggiunto il bollore abbassare la fiamma al minimo e cuocere per 12 min. poi spegnere e

lasciare 4 min. in autocottura. Aggiungere, 8 mazzancolle, mantecare con il burro freddo e lasciar riposare con MCSD per 2/3 min..
Servire con una mora e una mazzancolla a decorazione del piatto.

Lorena Vecchini