

• PASTA & RISI •

Risotto agli scampi con spumante rosè e Gorgonzola

	 ricetta media	 45 min.	 primo piatto							
	<h3>Ingredienti</h3> <table><tr><td>320 gr di riso Carnaroli</td><td>100 gr sedano bianco</td></tr><tr><td>300 gr code di scampi</td><td>brodo di pesce</td></tr><tr><td>2 flute di spumante rosè</td><td>sale e pepe q.b.</td></tr><tr><td>100 gr Gorgonzola Igor dolce</td><td>1 piccolo scalogno</td></tr></table>			320 gr di riso Carnaroli	100 gr sedano bianco	300 gr code di scampi	brodo di pesce	2 flute di spumante rosè	sale e pepe q.b.	100 gr Gorgonzola Igor dolce
320 gr di riso Carnaroli	100 gr sedano bianco									
300 gr code di scampi	brodo di pesce									
2 flute di spumante rosè	sale e pepe q.b.									
100 gr Gorgonzola Igor dolce	1 piccolo scalogno									

Preparazione

In una pentola fare un brodo di pesce con lisce, sedano, carota e cipolla.

In una casseruola fare soffriggere lo scalogno tritato con un po' di olio.

Aggiungere le code di scampi già pulite, salare, pepare e mettere il riso Carnaroli.

Fare tostare, bagnare con lo spumante, fare evaporare e continuare la cottura aggiungendo brodo di pesce. Un minuto prima che sia cotto togliere dal fuoco e mantecare con Gorgonzola Igor dolce. Prima di servire in tavola, mettere su ogni piatto il sedano tagliato finemente.