

## Risotto San Valentino

Il risotto San Valentino viene cucinato lavando gli scampi per poi rosolarli in tegame con olio e burro spruzzandoli con del brandy lasciandoli cuocere 5 minuti. A parte realizzerete un soffritto con la cipolla, uniremo il riso, il vino e a metà cottura incorporate gli scampi, mantecando il riso con burro e panna per servirlo con del prezzemolo tritato.



---

### INGREDIENTI

- 200 g **Riso**
- 200 g **Scampi**
- 1 bicchierino **Brandy**
- 1 bicchiere **Vino bianco secco**
- 1 cucchiaio **Prezzemolo tritato**
- 4 cucchiaini **Olio extravergine**
- 20 g **Burro**
- 1 **Cipolla**
- q.b. **Brodo di pesce**
- q.b. **Sale**

- **PER MANTECARE**

- 1 cucchiaio **Panna**
- 20 g **Burro**

---

### PREPARAZIONE



Pulite e lavate gli scampi e lasciateli sgocciolare.



Fateli rosolare in un tegame con 2 cucchiaini d'olio d'oliva e il burro, spruzzateli con il brandy e fate cuocere per 5 minuti.



In una casseruola fate soffriggere nel rimanente olio la cipolla tritata sottilmente, unite il riso, fatelo tostare, versate il vino, lasciate evaporare poi versatevi il brodo bollente. A metà cottura incorporate gli scampi.



Mantecate il riso con il burro e la panna, spolverizzatelo di prezzemolo tritato e servite subito.