

RICETTA DEL GIORNO

Risotto mari e monti

INGREDIENTI: 300 g di code di scampi freschi, 300 g di riso Carnaroli, 50 g di funghi porcini, due cucchiaini di rucola selvatica tritata, un cucchiaino di aglio, 20 g di burro, 1 litro di fumetto di pesce (fatto con le teste degli scampi), vino bianco, cognac, olio di oliva, pepe, sale.

PREPARAZIONE: In una casseruola far scaldare l'olio e aggiungere l'aglio, mescolare con un cucchiaino di legno 2-3 minuti senza far prendere odore; unire le code di scampi, i funghi porcini e rosolarli, aggiungere poi il riso. Far rosolare per un paio di minuti, spruzzare con il vino bianco, aggiustare di sale e pepe, lasciar asciugare e portare a cottura, unendo il brodo di pesce bollente un poco alla volta. A tre quarti di cottura aggiungere la rucola selvatica. Tenere il riso piuttosto brodoso e mantecare alla fine incorporando il burro con una piccola spruzzata di cognac.