



Risotto scampi e limone



© Ricette Bimby

Questa ricetta è per il Bimby TM 31 e TM5

| | |
|-----------------------|-----------|
| Dosi per | 4 persone |
| Tempo di preparazione | - |
| Tempo di cottura | - |
| Difficoltà | 2 / 5 |
| Tempo di lievitazione | - |
| Tempo di riposo | - |

Ingredienti

- 500 g di scampi
- 2 ciuffi di prezzemolo
- 2 scalogni
- 70 g di olio extravergine di oliva
- ½ misurino di vino bianco secco
- 750 g di acqua
- ½ limone non trattato
- 320 g di riso arborio (o carnaroli)
- Sale q.b.

Preparazione

Pulisci 500 g di scampi: stacca le teste, sgusciali ed elimina l'intestino (il filino nero che si vede sul dorso).

Taglia a metà alcuni scampi e tienili in frigorifero.

Metti nel boccale 2 gambi di prezzemolo, uno scalogno piccolo tagliato a metà, 30 g di olio extravergine di oliva e stufa **3 Min. 100° Vel. 1.**

Aggiungi le carcasse degli scampi e tosta **3 Min. Temp. Varoma Vel. Soft.**

Versa ½ misurino di vino bianco e sfuma **2 Min. Temp. Varoma Vel. 1**, senza misurino.

Aggiungi 750 g di acqua e fai bollire **10 Min. 100° Vel. Soft**, senza misurino. Filtra il brodo e tieni da parte.

Con un pelapatate prendi la scorza di ½ limone, metti nel boccale e trita **10 Sec. Vel. 7.** Metti da parte.

Spremi il succo di ½ limone e tieni da parte.

Nel boccale pulito e asciutto, trita uno scalogno **3 Sec. Vel. 7.**

Raccogli sul fondo con la spatola, aggiungi 40 g di olio extravergine di oliva e stufa **3 Min. 100° Vel. Soft.**

Aggiungi 320 g di riso arborio e tosta **3 Min. 100° Antiorario Vel. Soft.**

Versa il succo del limone e sfuma **2 Min. Temp. Varoma Antiorario Vel. Soft.**

Versa 750 g di brodo di scampi, aggiungi una presa di sale e cuoci per il **Tempo indicato sulla confezione 100° Antiorario Vel. Soft.**

A **3 Min.** dal termine, aggiungi la scorza grattugiata del limone e gli scampi tenuti da parte.

A cottura ultimata, assaggia ed eventualmente aggiusta di sale. Manteca con 30 g di burro **30 Sec. Antiorario Vel. Soft.**

Trasferisci in una zuppiera, cospargi con delle foglie di prezzemolo tritate al momento e porta in tavola.

Consigli

Trucco salva tempo: prepara il brodo di scampi in anticipo e cuoci il risotto solo poco prima di andare in tavola.

Al posto del brodo di scampi, puoi utilizzare del brodo vegetale.

Per un gusto più intenso di limone, utilizza il succo di un limone intero.

Tocco da chef: al posto del prezzemolo, usa menta fresca!