

Risotto mantecato al limone con tartara di gamberi rossi e pesto gentile



Ingredienti per 10 persone

Per il risotto

• Fumetto di pesce	l	2,5
• Riso Carnaroli	g	500
• Cipolla	g	200
• Vino bianco Traminer	ml	50
• Burro	g	50
• Olio di oliva extravergine del Garda	ml	70
• Olio di oliva extravergine del Garda	ml	25
• Buccia di limone	g	20

Per la tartara di gamberi rossi

• Gamberi rossi di Sicilia	g	600
• Pesto di basilico	g	50
• Olio di oliva extravergine del Garda	ml	50
• Cerfoglio	g	10
• Sale	q.b.	
• Pepe di Sechuan	q.b.	

PROCEDIMENTO

Per la tartara di gamberi rossi

1. Pulire i gamberi eliminando il carapace e il tubo intestinale.
2. Condire con poco sale e versare in un sacchetto sottovuoto per cotture. Aggiungere

50 ml di l'olio extravergine d'oliva, condizionare al 99%.

3. Cuocere in sottovuoto a +52 °C per 6 minuti.
4. Togliere dall'acqua e immergere in una bacinella con acqua e ghiaccio.
5. Una volta freddi, conservare i gamberi in frigorifero. Al momento dell'utilizzo, aprire il sacchetto e tagliare in tartara i gamberi rossi, versarli in una bacinella e condire ancora con poco olio.

Per il risotto

1. In una casseruola versare poco olio e far rosolare a fuoco moderato mezza cipolla.
2. Togliere la cipolla e aggiungere il riso, lasciare tostare bene, versare il vino bianco e lasciare evaporare completamente.
3. Versare poco alla volta il fumetto, portando a cottura il riso.
4. Mantecare con la buccia di limone, preferibilmente bio e sbianchita, l'olio extravergine d'oliva e il burro.
5. Pennellare i piatti fondi con il pesto gentile, mettere la porzione di riso e guarnire al centro con la tartara di gamberi rossi. Decorare con foglioline di cerfoglio.