CHEF IN CAMICIA

Risotto con scampi all'arancia, crema di basilico e Polpa Datterini Mutti

> INGREDIENTI

Ingredienti per 2 persone
Tempo di preparazione totale: 45 minuti
Tempo di cottura: 30 minuti
Difficoltà: Medio

- Riso carnaroli, 180 g;
- Scampi freschi, 10;
- Sedano, una costa;
- Cipolla bianca, 1;
- Carote, 1;
- Vino bianco, 1\2 bicchiere;
- Polpa Datterini Mutti, 300 g;
- Burrata, 1;
- Arancia, 1;
- Basilico fresco, 20 foglie;
- Patata bollita a cubetti, 1\2;
- Ghiaccio, un cubetto;
- Sale fino, q.b.;
- Olio extravergine di oliva, q.b.;
- Pepe nero, q.b.;
- Aneto fresco, q.b.;

> PREPARAZIONE

- Frullare il basilico con la patata lessa, un cubetto di ghiaccio e olio extravergine di oliva, fino ad ottenere una crema consistente e vellutata.
- Trasferire il composto in un biberon da cucina.
- Pulire gli scampi, rimuovendo testa, carapace e intestino.
- Con le teste ed i carapaci, fare un brodo partendo da acqua fredda, aggiungendo anche sedano, carota e cipolla.
- Cuocere il tutto a fuoco lento per circa 30 minuti.
- In una ciotola aggiungere la polpa degli scampi e marinare con sale fino, succo e scorza di arancia.
- In una casseruola tostare il riso senza l'aggiunta di grassi.
- Una volta che il riso sarà tostato sfumare con del vino bianco.
- Iniziare la cottura del riso con il brodo di scampi oramai pronto, precedentemente filtrato.
- A cottura quasi ultimata, aggiungere la Polpa Datterini Mutti e completare la cottura del riso a fuoco molto delicato.
- Aggiustare sale e pepe, se necessario.
- Impiattare versando il riso sulla base del piatto a specchio e completare con gli scampi ormai marinati, qualche pezzo di burrata, la crema al basilico e qualche fogliolina di aneto.