

RISOTTO DI SCAMPI & SCAMPI E POLVERE DI CAPPERO

Ingredienti per 4 persone

240 g di riso Carnaroli
16 scampi freschi sgusciati per il risotto
16 scampi freschi sgusciati per guarnire a crudo
2 l di brodo di scampi (ottenuto con le teste degli scampi)
olio extravergine di oliva
sale e pepe
vino bianco
polvere di capperi
ristretto di scampi

In un tegame abbastanza largo, versare dell'olio extravergine di oliva, aggiungere il riso e tostarlo bene. Bagnare con del vino bianco, lasciare evaporare, aggiungere il brodo di scampi bollente e cucinare come un normale risotto. A tre quarti di cottura circa aggiungere 16 scampi sgusciati e continuare la cottura, mantecare con olio extravergine di oliva, correggere con sale e pepe. Mettere il riso ben steso, spolverare con la polvere di capperi, versare un cucchiaino di ristretto di scampi, adagiare quattro scampi crudi appena conditi con olio, sale e pepe, servire.