

Risotto al Moïto con Gamberi rossi



Ingredienti

320 g di riso vialone nano

12 gamberi rossi argentini o mazzancolle grandi

1 lime non trattato

1/2 bicchiere di rum

1 scalogno

1 carota

1 cipolla

1 costola di sedano

1 mazzetto di menta

olio

sale

pepe

aglio

Privare i gamberi della testa e del carapace. Far rosolare le teste e i carapaci con un filo d'olio, il sedano, la carota e la cipolla a pezzi. Sfumare con metà del rum. Coprire con acqua e far sobbollire per 40 minuti.

Togliere ai gamberi l'intestino.

Metterli in una padella con olio, aglio, farli soffriggere brevemente e sfumare con poco rum.

Tritare lo scalogno. Farlo soffriggere con 2 cucchiaini di olio. Aggiungere il riso e far tostare. Cuocere con il brodetto dei gamberi.

I carapaci e le teste vanno ben schiacciate contro un colino, in modo da "rubare" tutto il gusto dei gamberi (io ho usato gamberoni argentini)

Dopo circa 15 minuti, salare, aggiungere i gamberi stufati, il rum rimasto, la scorza di 1 lime, foglioline di menta spezzate a mano, pepare e terminare la cottura. mantecare, se si vuole con poco burro.

Impiattare e disporre i gamberi sul piatto, insieme a una fogliolina di menta e zeste di lime.