

Risotto Agli Scampi

Sgusciate gli scampi conservando teste, chele e gusci. Mettete a bollire per circa mezz'ora tutti questi scarti in 1/2 litro d'acqua alla quale avrete aggiunto il sale e un ciuffo di prezzemolo. Nel frattempo rosolate in quattro cucchiaini d'olio un battuto d'aglio e prezzemolo e prima che questo prenda colore unite il riso. Girate per qualche minuto (attenzione il riso non deve bruciarsi) e poi bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco. Portate a cottura il risotto aggiungendo, man mano che occorre, il brodo fatto con i gusci dei crostacei. Quando il riso è a metà cottura, unite la polpa degli scampi tagliata grossolanamente e proseguite fino a fine cottura. Questo risotto, semplice e delicato, può essere preparato anche con i gamberi o con qualsiasi altro crostaceo.

Ingredienti

150 G Riso
200 G Scampi Piccoli
Prezzemolo
1 Spicchio Aglio
Peperoncino
Poco Vino Bianco
Olio D'oliva
Sale

Note

Preparazione: 60 minuti.