

# RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI

Ingredienti per 4 persone:

400 gr di riso

circa 12 scampi

1 cipolla divisa in due metà

mezzo bicchiere di vino bianco

200 gr di panna da cucina

200 gr di passata di pomodoro

1 cucchiaino di ketchup

700/800 gr di acqua

sale q.b.

olio evo circa 30 gr + 30 gr

prezzemolo fresco q.b.

- Prendiamo gli scampi, li laviamo e leviamo la testa
- Mettiamo le teste in una pentola con acqua e portiamo a bollore
- Eliminiamo il guscio dagli scampi a cui abbiamo tolto le teste, prelevando la polpa
- Mettiamo la polpa in una casseruola capiente dove abbiamo fatto rosolare la mezza cipolla tritata in 30 gr olio evo
- Cuociamo per circa 2 minuti
- Leviamo gli scampi dalla casseruola, li mettiamo con mezza dose di panna e sale nel frullatore e riduciamo il tutto in purea
- Nella casseruola che abbiamo cotto gli scampi, ma ora vuota, mettiamo a rosolare l'altra metà di cipolla tritata con i restanti 30 gr di olio evo
- Mettiamo il riso e facciamo tostare sfumando con il mezzo bicchiere di vino bianco
- Ora versiamo il brodo di pesce poco per volta, mano mano che questo si ritira ne versiamo altro, facendo attenzione a metterne poco verso al fine della cottura del riso
- A circa metà cottura versiamo la crema di scampi, la passata di pomodoro, il ketchup e altro sale se occorre
- Continuando a girare spesso con un cucchiaino di legno terminiamo la cottura
- Il nostro risotto alla crema di scampi è pronto, profumato, delicato nel sapore, lo serviamo con un poco di prezzemolo tritato sopra.

