

Thermomix TM31

Risotto con zucca gialla e gamberi di Sicilia

Tempo totale di esecuzione: 30 min., Tempo di preparazione manuale: 4 min., Tempo di utilizzo di Bimby: 25 min.

Ingredienti per 4 porzione/i:

- 60 g di Parmigiano a pezzi
- 1 mazzetto di prezzemolo fresco tritato, le foglioline lavate e asciugate
- 100 g di polpa di zucca gialla
- ½ cipolla
- 30 g di olio extravergine di oliva
- 300 g di riso Carnaroli
- 800 g di brodo vegetale bollente
- 50 g di burro
- 16 gamberi rossi sgusciati
- sale q.b.
- pepe q.b.
- 20 g di vino bianco secco

Esecuzione

1. Grattugiare il Parmigiano: **10 sec./vel. 8** e mettere da parte.
2. Tritare il prezzemolo: **5 sec./vel. 7** e tenere da parte.
3. Mettere nel boccale la zucca e la cipolla, tritare: **5 sec./vel. 5**.
4. Unire 20 g di olio e cuocere: **5 min./90°C/vel. 3**.
5. Aggiungere il riso, insaporire: **2 min./100°C/vel. 1**.
6. Unire il brodo bollente e cuocere: **13 min./100°C/vel. 1**.
7. A cottura ultimata mantecare con burro e Parmigiano e far riposare in una pirofila calda per 1 minuto.
8. Mettere nel boccale l'olio rimasto e cuocere brevemente i gamberi con sale, pepe, prezzemolo tritato e vino bianco: **5 min./Varoma/vel. 1**.
9. Mettere il risotto al centro del piatto, sistemarvi sopra 4 gamberi e irrorare con un goccio di salsina di cottura.

Curiosità

Ci sono diverse qualità di riso che, in base alla lunghezza e alla forma dei chicchi, si suddividono principalmente in quattro grandi famiglie: originari (o comuni) particolarmente adatti per la preparazione di minestrone e dolci; semifini, particolarmente adatti per la preparazione di riso in bianco ed antipasti; fini e superfini, particolarmente adatti per la preparazione di risotti e contorni. Il riso Carnaroli è un superfino di ottima qualità. Esistono diverse qualità anche di zucca, in generale quelle con la polpa farinosa sono adatte per i ripieni o gli gnocchi, quelle un po' più acquose per minestre e risotti o per condire la pasta.

Autore: Chef Walter Ferretto - Ristorante Il Cascinale Nuovo - Isola d'Asti (AT)

Informazioni

Bimby con: Varoma

Nutritional values per 1 porzione/i:

Valore nutritivo: 2311 kJ

Valore nutritivo: 552 kcal

Proteine: 23,8 g

Carboidrati: 64,3 g

Grassi: 23,3 g

Nutritional values per 100 g:

Valore nutritivo: 527 kJ

Valore nutritivo: 126 kcal

Proteine: 5,4 g

Carboidrati: 14,7 g

Grassi: 5,3 g

Grado di difficoltà: facile

Costo: medio