06 / **Gamberoni**

RISOTTO MANTECATO CON CODE DI GAMBERONI E RUCOLA SELVATICA AL LIMONE

90 MIN / MEDIA

Il brodo di cappone è una ricetta base che si prepara facendo bollire in acqua per circa 2 ore il cappone con verdure quali sedano, carote, cipolle e prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone:

Per il risotto:
320 g riso Carnaroli
40 g burro
20 g olio extravergine
d'oliva del Garda

20 g formaggio Grana Trentino
grattugiato

20 g scalogno
1 l brodo di cappone
con verdure abbondanti

100 g succo di limone

Per il pesto:
150 g rucola selvatica
30 g mascarpone
150 g olio extravergine d'oliva
del Garda

sale, pepe, q.b.
20 g scalogno
5 g zucchero semolato
20 g ghiaccio

Per la guarnizione:
500 g gamberoni con testa
50 g cognac
30 g olio extravergine d'oliva
del Garda

sale, pepe, q.b.
80 g limoni
80 g rucola selvatica fresca

Per preparare il pesto di rucola, lavare molto bene la rucola, asciugarla e metterla nella tazza di un mixer, aggiungere anche il mascarpone, una piccola parte dell'olio d'oliva, sale e pepe, zucchero semolato, lo scalogno precedentemente brasato, e il ghiaccio.
Cominciare a frullare a bassa velocità il tutto e, mano a mano, aggiungere il restante olio d'oliva a filo, fino ad ottenere una crema ben amalgamata e fluida.
Mettere lo scalogno tritato in una padella ben calda con l'olio d'oliva e, appena sfrigola, aggiungere un cucchiaio di brodo. Versare il riso e farlo tostare, aggiungere il brodo bollente, poco alla volta, e procedere con la cottura classica del risotto.
Verso fine cottura, insaporire con il Grana Trentino grattugiato.
A fine cottura mantecare fuori dal fuoco con il burro da frigo e una spruzzata di succo di limone girando con forza con una spatola per far incorporare aria al risotto.
A parte spadellare i gamberoni con olio, sale e pepe e quando sono pronti, sfumare lontano dal fuoco con il cognac.
Impiattare, guarnendo con gocce di pesto di rucola, 2 gamberoni per piatto e alcune foglie di rucola fresca grattugiandovi sopra la buccia di limone.