

UN PRIMO PIATTO PERFETTO AL SAPORE DI MARE

# IL RISOTTO

---

Bruno Barbieri spiega come realizzare un perfetto risotto mantecato con il pesce, facendo risaltare tutti i sapori al meglio.

Le preparazioni base rappresentate nei video precedenti cominciano ad avere un ruolo fondamentale per i piatti complessi: come il burro di crostacei, da conservare congelato, che dà più gusto a questa ricetta.

*Bruno Barbieri*



## INGREDIENTI

### Per il burro al sapore di mare:

- 500 g di burro di malga
- 250 g di carapaci di gamberi e mazzancolle
- 10-15 chele di scampi
- 4 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 2 foglie di alloro

### Per il risotto:

- 360 g riso carnaroli
- 1 scalogno
- 1 bicchiere di vino bianco

- Burro e Parmigiano per mantecare

### Per il ragout di crostacei:

- 8 canocchie
- 8 gamberi rossi siciliani
- 8 mazzancolle siciliane
- 4 scampi medio grandi

**Per la cottura:**

- Brodo di pesce q.b
  - 2 spicchi di aglio
  - 1 ciuffetto di prezzemolo fresco tritato
  - Carapaci dei crostacei puliti in precedenza
  - 1 granchio di medie dimensioni
  - 2 coste di sedano
  - 2 carote pelate
  - 1 cipolla dorata privata della buccia
  - 1 mazzetto di basilico fresco
  - 300 g di burro
- 

**PROCEDIMENTO****Per il burro:**

In una casseruola dai bordi alti versate il burro, i carapaci e le chele dei crostacei schiacciati. Unite anche il concentrato di pomodoro e l'alloro. Portate sul fuoco e fate andare a fiamma viva. Quando il burro si sarà separato da tutte le impurità e sarà diventato trasparente, è pronto per essere filtrato. Conservate il burro di crostacei nel congelatore, pronto all'uso.

**Per il risotto:**

Per prima cosa, pulite i crostacei eliminando il carapace e il budello. Una volta puliti, tagliateli a cubetti non troppo piccoli: dovranno vedersi all'interno del risotto. In una casseruola, fate sciogliere una noce di burro e aggiungete subito nel fondo la polpa della cannocchie. In un'altra pentola, aggiungete il riso e fatelo tostare. Una volta tostato, sfumate con un goccio di vino bianco, fate evaporare e iniziate la cottura, aggiungendo brodo quando serve. A  $\frac{3}{4}$  di cottura aggiungete poi i crostacei puliti in precedenza e portate il risotto a cottura. Mantecate con una spolverata leggera di Parmigiano, qualche cubetto di burro classico e qualche cubetto di burro ai granchi. Prima di impiattare, aggiustate di sale e pepe e aggiungete una spolverata di prezzemolo tritato. Versate in piccole ciotole e servite.

---

## TIPS

- Per il brodo di pesce, evitare i pesci che potrebbero diventare gelatinosi, come il rombo
- Il risotto non va mai lasciato da solo e va girato dal centro verso l'esterno
- Il riso avanzato non si butta: può essere riutilizzato il giorno dopo in molte ricette
- Aggiungere il burro aromatizzato congelato, così che con il calore del riso crei uno shock termico

