

Risotto con carpaccio e coulis di gamberi

ricetta dello Chef
Pierluigi Consonni
del ristorante
Vintage 1997 Torino
dedicata a *Le bugie
con le gambe lunghe*
Da Eduardo De Filippo
per "Assaggi di Teatro"



Procedimento per la bisque

Raccogliere i carapaci dei gamberi e farli tostare in casseruola con olio. Sfumare con vino bianco, aggiungere carote, cipolla, sedano a dadini e lasciare rosolare a fuoco lento. Aggiungere acqua e fare sobbollire per 5/6 ore. Filtrare e regolare di sale e pepe.

Ingredienti per 4 persone Carapaci di gamberi; vino bianco; prezzemolo; sedano; carote; cipolle; sale; pepe

Procedimento per il risotto

Fare tostare in olio extravergine di oliva dello scalogno a fuoco lento. Aggiungere il riso e far tostare. Aggiungere il brodo di verdure e qualche cucchiaino di bisque di gamberi per 15/17 minuti. A fine cottura aggiungere il rimanente della bisque di gamberi e qualche gambero a pezzetti.

Ingredienti 320 gr riso carnaroli; olio extravergine d'oliva; 1 scalogno; brodo di verdure; 8 gamberi



Presentazione

Foderare delle semisfere di alluminio, leggermente oleate all'interno, con 2 gamberi ridotti a carpaccio per ogni semisfera. Riempire con il riso. Con l'aiuto di un cucchiaino togliere il contenuto e posarlo sui piatti ben caldi. Guarnire con qualche fogliolina di crescioni di vario colore e gocce di bisque di gamberi.

Ingredienti 8 gamberi; foglioline di crescioni

Vino [abbinamento proposto dall'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino]
Erbaluce di Caluso Spumante Metodo Classico DOC

Colore giallo paglierino, profumo delicato di frutta bianca, pesca e crosta di pane caratterizzano questo Metodo Classico che dialoga armoniosamente con la dolcezza del crostaceo, giocando con l'alternanza del gambero cotto e crudo e con la morbida resistenza del risotto. Servire a 8-10° C.

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette dedicate dagli chef ad *Assaggi di Teatro* su www.roma-gourmet.net

© Fotografia Vintage 1997