

RISOTTO PISTACCHI, GAMBERI, CILIEGINI E UOVA DI LOMPO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 280g riso carnaroli
- 80g Salsa di Pistacchio
- 40g Ciliegini Secchi in Olio di Girasole
- 32 Gamberetti dell'Artico Liofilizzati
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- 22g Brodo Vital di Verdura
- q.b. Pistacchi - Sgusciati
- q.b. Fiocchi di Pomodoro
- q.b. sale
- q.b. vino bianco
- q.b. uova di lompo
- 1lt acqua

PROCEDIMENTO

- In una casseruola tostare il riso, sfumare con il vino bianco, salare e aggiungere il brodo poco per volta.
- A cottura ultimata aggiungere i gamberetti reidratati e i ciliegini.
- Mantecare con olio extravergine d'oliva e salsa di pistacchi.
- Servire su un piatto caldo.
- Completare con uova di lompo, granella di pistacchi e i fiocchi di pomodoro ridotti in polvere.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Salsa di Pistacchio



**Ciliegini Secchi in Olio
di Girasole**



**Gamberetti
dell'Artico
Liofilizzati**



**Olio Extra Vergine di
Oliva**



Brodo Vital di Verdura



Pistacchi - Sgusciati



Fiocchi di Pomodoro