

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



Ciliegi Secchi in Olio di Girasole



Gamberetti dell'Artico Liofilizzati



Olio Extra Vergine di Oliva



Brodo Vital di Verdura



Pistacchi - Sgusciati



Fiocchi di Pomodoro