RISOTTO CACIO E PEPE CON GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO E CREMA DI FAVE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320g riso carnaroli
- 12 gamberi rossi di Mazara del Vallo
- 150g pecorino Romano DOP grattugiato finemente
- 55g Crema di Fave
- 30g burro
- q.b. olio
- q.b. Pepe Nero in Grani
- q.b. vino bianco
- q.b. Fiocchi di Sale Marino

PROCEDIMENTO

- Pulire i gamberi, tagliarli a metà in senso longitudinale e condire con un filo d'olio.
- Mettere testa e carapace in una casseruola a tostare con un filo d'olio, sfumare con un po' di vino bianco, schiacciare con un mestolo le teste, quindi aggiungere acqua fredda per preparare una bisque in purezza.
- Far ridurre fino a ottenere una consistenza cremosa e lucente.
- Tostare il riso con un filo d'olio, finché i chicchi non saranno roventi al tatto, quindi sfumare con il vino bianco e portare a cottura. Regolare di sale.
- In un'altra casseruola tostare il pepe in grani per un minuto circa, quindi pestare i grani con un mortaio.
- Cotto il riso al dente, spegnere il fuoco e aggiungere il burro freddo tagliato a pezzettini, il pecorino e il pepe, mantecando fino a ottenere l'effetto "all'onda".

Finitura e presentazione

- Stendere il riso su un piatto battendo leggermente il fondo.
- Con un cucchiaio (o un biberon) dressare il piatto con la bisque di gamberi; con un altro, creare sopra alla bisque degli spuntoni o dei cerchi di crema di fave.
- Adagiare i gamberi sopra la crema di fave.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema di Fave



Pepe Nero in Grani



Fiocchi di Sale Marino