

Risotto ai piselli e scampi



1. Versare dell'olio di oliva in padella. Aggiungere un pizzico di sale e far rosolare gli scampi sul dorso.
2. Tritare finemente dello scalogno (1 grosso o 2 piccoli) e tagliare 50 gr di salame piccante (ad es. il Chorizo) a striscioline.
3. Togliere le code di scampi dalla pentola quando saranno ben colorite ma ancora morbide.
4. Aggiungere dell'altro olio alla stessa padella utilizzata per cuocere le code di gambero e saltare scalogno e salame piccante con circa 100 gr di pi-

sellini fini e qualche spicchio d'aglio. Aggiungere 25 gr di burro, del parmigiano grattugiato, 1 dl di panna acida (38%), della panna montata ottenuta da 1 dl di panna fresca e un trito grossolano di prezzemolo.

5. Mescolare il tutto a fiamma bassa.
6. Sistemare in un piatto fondo insieme al risotto ai piselli.
6. Guarnire con piselli freschi o altri aromi freschi a piacere.