

Riso venere con gamberi sfumati al Brandy: una ricetta di alta cucina



di Alfonsina Merola | 08 dic 2015

Il riso venere con gamberi sfumati al Brandy è una pietanza dai sapori delicati ed eleganti, l'ideale per una cena romantica all'insegna dell'alta cucina. Leggi la ricetta e scopri come realizzare questa pietanza!



Il **riso venere con gamberi sfumati al Brandy** è un primo piatto a base di pesce dal gusto raffinato: i crostacei caratterizzati dal sapore delicato, trovano il giusto equilibrio con le note legnose e allo stesso tempo dolciastre del Brandy. A dare il tocco finale sarà il sapore inconfondibile del basilico, che li avvolgerà con delicatezza in un trionfo di sapori.

La ricetta che ti proponiamo è di **media difficoltà** perché oltre all'abbondanza di tempo che ti occorrerà, ogni procedimento dovrà essere svolto con **minuzia** e precisione, come ad esempio la pulitura del pesce .

I gamberi che utilizzerai dovranno essere rigorosamente freschi, puoi optare anche per la scelta dei **gamberoni reali** dal costo più elevato per via della polpa molto prelibata.

Informazioni

Difficoltà

Media

Metodo di cottura

In padella

Categoria

Risi e risotti

Preparazione

35 minuti

Cottura

50 minuti

Tempo totale

85 minuti

Dosi

4 persone

Ingredienti

PER IL RISO VENERE CON GAMBERI

Riso venere

350 gr

Gamberi

500 gr

Scalogni

1

olio extra-vergine di oliva

q.b.

Burro

50 gr

Sale

q.b.

Basilico fresco

1 mazzetto

Prezzemolo

10 gr

Brandy

50 ml

Aglio

2 spicchi

PER IL BRODO VEGETALE

Cipolla

1

Carote

1

Sedano

1 costa

Olio extra vergine d'oliva

1 cucchiaino

Sale

q.b.

Preparazione

1. In una pentola abbastanza capiente versa abbondante acqua, aggiungi **un cucchiaio** di olio extravergine d'oliva e sale. Tuffa una carota pelata e privata delle due estremità, la cipolla senza la sua **buccia esterna**, lavata e divisa in **due parti** insieme alla costa di sedano lavata accuratamente e tagliata grossolanamente.

2. Porta tutti gli ingredienti ad ebollizione e lascia cuocere per circa **30 minuti a fiamma moderata**. Trascorso il tempo necessario, spegni e **filtra il brodo vegetale** in un'altra pentola con un colino a maglia stretta, in modo da ricavarne solo il liquido che ti servirà successivamente per la cottura del riso e dei gamberi.

3. Sguscia i gamberi, elimina la testa lasciando la coda intatta, **togli il filamento** di colore scuro posto sul dorso. In una pentola antiaderente metti a riscaldare dell'olio extravergine d'oliva a fiamma molto dolce, quando l'olio avrà raggiunto la giusta temperatura, aggiungi lo scalogno tagliato finemente e lascia insaporire per **1 o 2 minuti** sempre a fiamma bassa.

4. Aggiungi i gamberi e irrori con un mestolo di brodo vegetale lasciando insaporire il tutto sempre a fiamma dolce. Appena il brodo si sarà ritirato, aggiungi il Brandy cambiando la fiamma da bassa a moderata, **a metà cottura** aggiungi qualche foglia di basilico e lascia **cuocere dolcemente** in modo da non far bruciare l'erba aromatica.

5. In una casseruola **fai sciogliere** lentamente il burro insieme ad uno spicchio d'aglio e al restante basilico, aggiungi il riso e lascia insaporire per qualche minuto tutti gli ingredienti, mescolando spesso. Bagna il riso con il brodo, aggiungendo pochi mestoli per volta, continua la cottura a fuoco moderato per **30 minuti**.

6. In una ciotola prepara un **battuto** di prezzemolo con uno spicchio d'aglio tritato finemente, dell'olio extravergine di oliva e un pizzico di sale. Gira tutti gli ingredienti con una forchetta e **lascia macerare**.

7. Quando il riso avrà ultimato la cottura, aggiungi il battuto di prezzemolo. **Pressa** il riso in piccole forme in modo da dare alla pietanza una forma circolare, servi ponendo i gamberi sulla parte superiore e **decorando** con qualche foglia di basilico fresco. Porta in tavola ancora fumante!

Il riso venere darà quel tocco di sapore in più al risotto, perché è caratterizzato da un sapore netto e deciso: il chicco si presta molto bene sia per la realizzazione di risotti, come in questo caso, o di piatti freddi come l'insalata di riso venere con gamberi e salmone.

Devi anche sapere che il riso venere nella realizzazione dei risotti va **sempre cotto singolarmente** e mai mescolato con altri ingredienti. Durante la cottura, infatti, l'**amido nero** coprirà tutti i colori dei restanti ingredienti e "appiattirebbe" l'estetica del piatto.

Vota la ricetta



