

# RISOTTO AI GAMBERI CON PESTO DI PISTACCHI

Un risotto cremoso e saporito, carico di aromi.

**Tempo preparazione:** Per il brodo 40 minuti;  
per il risotto 18 minuti

**Difficoltà:** Media-alta

4 persone

## Ingredienti:

- 240g Riso Carnaroli Bennet
- 16 Gamberi
- 240gr Pistacchi sgusciati non salati
- 400gr Gran brodo vaschetta (sedano, carota, cipolla e aromi)
- 125gr Burro centrifuga Selezione Gourmet Bennet
- 100gr Parmigiano Reggiano grattugiato Selezione Gourmet Bennet
- 60gr Olio di cocco BIO
- 60ml Grappa Moscato Castagner
- 50gr Granella pistacchio Rebecchi
- q.b. Erba cipollina fresca
- q.b. Chiodi di garofano
- q.b. Sale Bennet



## Procedimento

Preparare il brodo partendo da acqua fredda, aggiungere sedano, carota, cipollotto fresco e portare dolcemente a bollire, non dimenticandosi il chiodo di garofano. Assicurarsi che i pistacchi siano pelati e non abbiano la pellicina viola, nel caso sbollentarli in acqua bollente, quindi scolarli e strofinarli con un canovaccio. Quando sono pelati a dovere frullarli fino a ottenere una crema, salarli e tenerli da parte. Pulire i gamberi eliminando il carapace e l'intestino. Condire la polpa di gambero con sale e tenere in frigorifero fino al servizio. Tostare il riso Carnaroli in una casseruola



## *Gli editoriali.*

con un cucchiaino di olio di cocco, scaldare bene, quindi sfumare con la grappa di moscato, quando evaporata iniziare a bagnare con il brodo.

Portare a cottura circa 14 minuti a fuoco medio, quando il chicco risulta cotto, togliere dal fuoco, mantecare con: pasta di pistacchio, Parmigiano Reggiano, il burro a cubetti freddo, olio di cocco.

Nel frattempo, rosolare i gamberi nell'olio di cocco per qualche minuto da entrambi i lati.

Comporre il piatto con alla base il risotto e i gamberi arrostiti adagiati in superficie, ondarli con erba cipollina a lamelle, aggiungere anche un po' di granella di pistacchio.