

Ricetta per 4 persone

320 g di riso
100 g di fragole
100 g di gamberi crudi
100 g di grana
20 g di burro
Due cucchiaini di zucchero rasi
Mezza cipolla
Menta (quanto basta)
Limone
Pepe e sale

Procedimento

Iniziamo preparando la coulis di fragole: tagliamo le fragole a pezzettini e mettiamole in una padella, aggiungiamo limone e zucchero. Lasciamo andare lentamente sul fuoco fino a che vediamo le fragole caramellarsi. A questo punto possiamo passare le fragole attraverso un colino a maglie medie ed estrarre il succo.

Oppure, per essere più rapidi, frulliamo con un mixer e mettiamo da parte.

Passiamo alla preparazione del risotto

Tagliamo la cipolla sottile aggiungiamo metà burro e facciamola rosolare sul fuoco. Quando è pronta aggiungiamo il riso e tostiamolo fin quando non lo vediamo trasparente. A questo punto aggiungiamo dell'acqua calda, è consigliabile non usare il brodo se si vuole un gusto più neutro. Nel frattempo che il riso cuoce, stando sempre attenti ad aggiungere acqua quando si finisce quella precedentemente aggiunta, possiamo preparare la tartare di gamberi.

Tagliamo i gamberi e battiamoli fino ad ottenere una bella polpa, poi mettiamola in un contenitore e aggiungiamo limone, menta, sale, pepe e olio giriamoli per bene e mettiamoli da parte (opzionale anche qui potremmo aggiungere dei piccoli cubetti di fragole alla fine quando stiamo per preparare la quenelle). Appena il riso è pronto, andiamo a mantecare aggiungendo il grana e il restante burro giriamo e lasciamo riposare per un minuto.

Impiattiamo aggiungiamo delle gocce di coulis di fragole, del pepe, la menta e una quenelle di tartare di gamberi al centro del risotto.