

Risotto Rose au Gambas et pamplemousse

Ingrédients :

400 gr de riz Arborio ou Carnaroli

12 gambas surgelées ou non

3 pamplemousses

1 oignon

1 verre de vin blanc

Huile d'olive extra vierge

Mascarpone

Sel et Poivre

Recette :

Nettoyer et décortiquer les crevettes. Rassembler les carcasses et faire revenir dans une casserole avec un peu d'huile. Ajouter 750 ml d'eau et faire cuire à couvert avec un peu de sel.

Presser le jus de l'un des trois pamplemousses, peler puis récupérer la chair des deux autres (sans la partie blanche) et réserver.

Faire revenir l'oignon dans une casserole avec de l'huile puis ajouter le riz. Lorsque le riz est translucide arroser de vin blanc et laisser évaporer.

Ajouter le jus de pamplemousse et laisser évaporer de nouveau.

Continuer à arroser le riz avec le bouillon préparé avec les carcasses de gambas.

Quelques minutes avant d'éteindre le feu, ajouter la pulpe de pamplemousse, les gambas, une noix de beurre ou du mascarpone.

Buon appetito !!!



