

Chi ha detto che quando si ha fretta la cosa più veloce sia un piatto di pasta?

Una proposta di Luca Brivio - Bollate (Milano)

Risotto con code di mazzancolle e zafferano

(tempo totale massimo: 15 minuti)

Occorrente per due persone;

160 g di riso per risotti (meglio se di qualità Carnaroli)

200 g di code di mazzancolle tropicali surgelate

Cipolla a cubetti surgelata

Olio di oliva

1 bicchiere di vino bianco secco

1 bustina di zafferano

500 ml di acqua

1 dado vegetale

Preparazione:

a parte mettere a bollire 500 ml di acqua in una pentola; in una pentola a pressione far indorare a fuoco lento i cubetti di cipolla in un poco d'olio di oliva (1-2 min) quindi aggiungere il riso e lasciarlo tostare mescolandolo con la cipolla (2-3 min). Versare il vino bianco e lasciarlo evaporare (30 secondi). Aggiungere le code di mazzancolle surgelate e subito dopo il mezzo litro d'acqua bollente, il dado e la bustina di zafferano. Mescolare e chiudere la pentola. Alzare al massimo il fuoco e in meno di 1 minuto la pentola andrà in pressione. Abbassare il fuoco e da quel momento calcolare 8 minuti di cottura. Spegnerne il fuoco, lasciare uscire il vapore, aprire e servire nei piatti.

Per un risultato garantito: rispettare rigorosamente le dosi e i tempi indicati.

Aspettiamo i vostri commenti !