



## Risotto di zucchine con crudo di gamberi rossi, burrata e mascarpone

### TEMPI DI PREPARAZIONE

🕒 Preparazione: 20 min c.a. 🔥 Cottura: 20 min c.a. 👨‍🍳 Pronto in: 40 min c.a

### INGREDIENTI (Per 4 persone)

- 320 gr. di riso Carnaroli
- Brodo vegetale
- 400/500 gr. di gamberi rossi
- 500 gr. di zucchine novelle
- 100 gr. di burrata
- 50 gr. di mascarpone
- 1 limone Bio
- 1 scalogno
- Vino bianco per sfumare
- Burro
- Olio extra vergine di oliva
- Sale e pepe
- Alcuni fiori di zuccina ed erbe aromatiche per decorare

### PROCEDIMENTO

Tagliare le zucchine a dadini, eliminando la parte bianca. Passate in padella con un filo d'olio e poca acqua per 5 minuti.

Frullare le zucchine aggiungendo olio evo a filo e sale. Togliere dai i gamberi il carapace, la testa e l'intestino (il budello nero). Marinare i gamberi con olio evo, la buccia di limone grattugiata (io ho utilizzato una **grattugia zester della Linea Micro-Thech by ILSA**), qualche goccia di succo di limone, sale e pepe e riponete nel frigo. Nel frattempo preparare del brodo vegetale con le verdure che preferite.

Frullate la burrata con il mascarpone e poco sale, trasferire la crema ottenuta in una sac à poche con bocchetta liscia e riporre nel frigo, nel frattempo tagliate lo scalogno e fatelo soffriggere in una padella con poco olio evo (io ho utilizzato una padella della linea **AX Active Inox della ILSA**). Versare il riso nella padella e tostare per tre minuti, sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco, aggiungere poco brodo alla volta fino al completamento della cottura e qualche minuto prima della fine cottura aggiungere la crema di zucchine.

Quando il riso avrà raggiunto il giusto grado di cottura con la cremosità desiderata spegnere il fuoco e aggiungere una generosa noce di burro, amalgamare velocemente e impiattare battendo sul fondo del piatto per distribuire uniformemente il riso, con l'ausilio di una **pinza Chef by ILSA** adagiare i gamberi in ultimo con la sac à poche create dei ciuffetti di crema a base di burrata e mascarpone.

Per impiattare io ho utilizzato un bellissimo piatto della **Linea Abissos di Le Coq Le Porcelaine by ILSA**.



## Consiglio dello Chef:

Guarnite con erbe aromatiche, fiori di zuccina e fiori edibili.