

*INGREDIENTI: (per 4 persone) 240 gr di riso carnaroli – uno scalogno – una trentina di gamberi – una decina di calamari – foglie di basilico q.b. – pomodorini datterini - zenzero q.b. – zafferano sardo in polvere e in stimmi (per decorare) – bottarga grattugiata q,b, - amido di riso per mantecare (o farina di riso) - pepe nero q.b. – sale q.b. – 1 bicchiere di vino bianco – 1 bicchiere di brandy - olio extra vergine di oliva*

1] Pulire e tagliare a cubetti i calamari (a discrezione lasciate qualche tentacolo, che poi sbollenteremo per arricciarlo, come decorazione). Sgusciare i gamberi (tranne qualcuno che useremo come decorazione e in cui conserveremo la parte terminale della coda). Mettiamo da parte teste e gusci che ci serviranno per preparare una bisque. Tagliate a cubettini anche i pomodorini datterini. Prendete una padella, irroratela con un filo d'olio e rosolate per due minuti i gamberi e i pomodori.

2] Soffriggete in una noce di burro uno scalogno, aggiungere il riso e tostare rimestando continuamente. Aggiungere i calamari. Sfumare col vino bianco.

3] Prepariamo una bisque di gamberi, facendo soffriggere in un pentolino olio, cipolla, carota e sedano finemente tritati. Una volta rosolati aggiungere le teste ed i gusci di gamberi e sfumare col brandy. Versare acqua calda ed aggiustare di sale e pepe. Cuocere per una mezz'ora e poi filtrare il tutto. Aggiungere alla bisque un pò di acqua in modo da creare una sorta di brodo ed aggiungerlo al riso poco alla volta (tenendolo costantemente in ebollizione).

5] Aggiungere un pò di basilico fresco sminuzzato.

6] Portiamo a cottura il riso mantecandolo con dell'amido di riso sciolto in un pò di acqua (per non appesantire il riso con altro burro. L'effetto sarà uguale e il piatto più leggero).

7] Gli ultimi due minuti aggiungiamo anche i gamberi con i pomodorini e la polvere di zafferano.

8] Prendete un piatto. Utilizziamo un coppapasta rotondo se vogliamo presentare il riso come in foto. Mettiamo in cima i gamberi e i calamari lasciati da parte per guarnizione (se li avete preparati) e una fogliolina di basilico fresco. Spolveriamo con del pepe nero e della scorza di limone finemente grattugiata e la bottarga. Terminare con un giro di olio extravergine di oliva e qualche ciuffetto di zafferano in stimmi