


# Risotto con scampi, fragole e Santonego

Categoria: Sapore di Mare - Primi Piatti



## Informazioni Generali

 <b>Preparazione:</b> 60 min	 <b>Cottura:</b> 20 min	 <b>Dosi per:</b> 4 persone
 <b>Costo:</b> Medio	 <b>Difficoltà:</b> Media	

Il **risotto con scampi, fragole e Santonego**, è un primo **piatto raffinatissimo**, dove si fondono numerosi profumi e sapori che danno vita ad una **pietanza sfiziosa e insolita**.

L'elaborata preparazione **premierà il palato e i sensi** di chi assaporerà questo delizioso risotto, ottima idea da gustare in **occasioni particolari**.

### Ingredienti

>> <b>Cacao in polvere</b> amaro qb	>> <b>Riso</b> carnaroli 250 gr
>> <b>Fragole</b> 150 gr	>> <b>Sale</b> qb
>> <b>Grappa</b> Santonego 4 cl	>> <b>Scampi</b> 600 gr
>> <b>Pepe</b> bianco qb	

## Preparazione

**Ottenete un brodo di scampi** utilizzando le **teste dei carapaci** in questo modo: rosolatele in una casseruola con **olio d'oliva**, quindi sfumate il tutto con **acqua bollente** ed alcune gocce di **Santonego**.

Aggiungete il **sale** e lasciate bollire il brodo ricavato per 10 minuti. Scaltrite il riso con olio d'oliva ed una noce di **burro**, quindi bagnate con il brodo di scampi.

Dopo 15 minuti circa di cottura, aggiungete le **code sgusciate** degli scampi, le fragole tagliate a cubetti ed il **Santonego**. Aggiustate di sale, e **pepe** ed accompagnate la cottura per 3 minuti. Mantecate con olio d'oliva, e servite nel piatto spolverando il risotto con il **cacao amaro**.

## Consiglio

Se avete difficoltà nel trovare il **Santonego**, per maggiori informazioni visitate il sito [www.santonego.it](http://www.santonego.it).

## Curiosità

**Santonego**, è un distillato a gradazione alcolica di 38 gradi, ottenuto con una **selezione delle migliori grappe** e un'infusione di varie erbe aromatiche, dove spicca l'**assenzio marino**, che gli conferisce il caratteristico colore verde.

Il **suogusto** è secco, equilibrato, persistente, avvolgente con un finale amaricante.

