



**RISOTTO CARNAROLI CAMPO DELL'OSTE « REGINA VITTORIA » AVEC CREVETTES ROUGES DE SICILE
FRANCIACORTA ET THYM**

Ingrédients pour 4 personnes

- 350 g de riz Carnaroli Campo dell' Oste
- 10 / 12 crevettes rouges de Sicile N°2/3
- 35 g de beurre alpin
- 35 g de parmesan Boni 24 mois
- 1 verre de Franciacorta au début et ½ verre à la fin pour la mantecatura
- 50 g de concentré de tomates Pachino IGP
- herbes fraîches : thym et marjolaine
- 1/2 oignon
- Poivre de Kampot
- Huile d'olive extra vierge I&P
- Bouillon de poisson / bisque à préparer avec les carapaces de langoustines, les tomates Pachino IGP, l'oignon, le céleri, la carotte, etc.



Progression

Hacher l'oignon dans une casserole et le faire revenir avec le beurre et l'huile d'olive, Ajouter le riz.

Laissez-le bien griller, déglacez avec le vin blanc, puis le fumet de poisson.

Commencez la cuisson pendant environ 15 minutes.

Au début de la cuisson, ajouter 2/3 des crevettes rouges décortiquées, les tomates Pachino et le reste lorsque le riz est à moitié cuit.

Enfin, ajouter le beurre, le parmesan, l'huile d'olive, les herbes fraîches et un petit verre de vin blanc.

Servir en plaçant deux tomates Pachino IGP au centre.



Chef Enrico DERFLINGER
Président Euro-Toques Italie
Président Euro-Toques International