Risotto ai Gamberi Rosa e seppie

Via Madonna della Quercia 116
29013 Ciriano di Carpaneto Piacentino (PC)
tel: 0523 859448
mail: info@cantinecampana.it
http://www.cantinecampana.it/

Malvasia Fermo La Ciocca con Risotto ai Gamberi Rosa e seppie

Riso Arborio fatelo tostare con burro e un generoso bicchiere di Malvasia.
Sgusciate i gamberi e togliete le teste tagliate a fette la seppia.
Questi non necessitano di lunghe cotture e quindi metteteli da parte.
Con le teste dei gamberi fate una salsa con un goccio di vino e schiacciate il carapace per far uscire il contenuto,
filtrate il liquido e versatelo nel riso, che sta cucinando con brodo vegetale.

Quando il riso è vicino alla cottura versate i gamberetti sgusciati crudi e lasciate cuocere per due minuti, aggiustate di sale e pepe e servitelo caldo.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Gutturnio Riserva La Ciocca Doc 2017		**17.50€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Perla Spumante Malvasia Dolce		**7.20€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Gutturnio Frizzante NatoBio		**8.30€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Malvasia Fermo La Ciocca 2020 Doc		**6.90€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Gutturnio Superiore La Ciocca Doc 2020		**7.60€**	**si**	**Lo trovi da...**	