Risotto al pompelmo rosa e mazzancolle. Ho beccato un bel virus…



Ragazzi ve lo devo proprio dire. Ho beccato un bel virus, di quelli aggressivi e resistenti, difficili da debellare! E così adesso son qui che…



No, niente termometro in bocca, ghiaccio in testa e naso goccioloni, tranquilli!

Non ho preso l'influenza.

Con la "signorina" sono circa 25 anni che fortunatamente non ci parliamo, da

quell'unica volta in cui il mio babbo, ancora in possesso della patria potestà (!) mi "convinse" (o meglio…mi obbligò!) a fare il vaccino!

Errore imperdonabile!

La "signorina" suddetta infatti, non solo ebbe la sfacciataggine di presentarsi ugualmente, sebbene nessuno l'avesse invitata, ma noncurante del fatto che l'ospite dopo 3 giorni puzza, pensò bene di piantarci le tende nel mio corpicino: 3 settimane 3 di febbriciattola, troppi per uscire e troppo pochi per stare a letto…uno strazio!!!

Alla fine il medico, disperato, decise di farmi tornare a scuola ugualmente: "*prima o poi ti passerà*" disse!

Il papy non ci ha più provato a convincermi alla punturina e io da allora la "signorina" non l'ho più vista. L'avrà capito che non è troppo ben accetta?

O forse col passare degli anni sarò diventata molto più acida e velenosa di lei?!?!? Mah, poco importa. Quel che conta è che se ne stia alla larga perché a me proprio simpatica non lo è per niente.

Ma allora, se non è miss influenza ad avermi fatto visita, quale sarà il virus che ho beccato? Indovinate un po'?

AGRUMITE…sottotipo ***POMPELMITE***! Sì, proprio lei, in fase acuta…moooolto acuta! E devo dire che non mi dispiace affatto!

Fino a quella volta non avevo mai pensato ad usare il pompelmo in cucina.

Per me era solo un frutto succoso e "proibito" che mi concedevo raramente causa terapia con le statine. Ma poi il coniglio fu galeotto e ad alimentare ancor di più la curiosità di sperimentare nuovi abbinamenti ci si è messa tempo fa una mail con Cinzietta (a proposito, ve lo ricordate il suo contest agrumoso vero?), in cui mi parlava di un risotto al pompelmo con i gamberi.

Vi dirò che ho subito drizzato le antenne ma a pensarci bene…solo riso-pompelmo-gamberi…mhhh, mi mancava qualcosa, non capivo ancora cosa…ma non era tutto lì!

I criceti? Che fine avevano fatto i miei criceti? Svegliaaaaaaaaaa!

Mi serviva il loro aiuto e come sempre non mi hanno abbandonata ^__^

Risotto al pompelmo rosa e mazzancolle

Print
Prep time
15 mins
Cook time

30 mins
Total time
45 mins

Per 4 persone
Author: Federica
Recipe type: Primi piatti
Serves: 4
Ingredienti

- 300 gr di riso per risotti
- 12 mazzancolle grandi
- 3 pompelmi rosa
- rucola q.b.
- 1piccolo scalogno
- 1 rametto di cerfoglio (o prezzemolo)
- zenzero fresco
- 4 cucchiai di olio evo
- sale q.b.

Procedimento

1. Spremere 2 pompelmi e filtrarne il succo (ne serviranno circa 250 ml).
2. Sbucciare l'ultimo e pelare al vivo gli spicchi di metà frutto.
3. In un tegame far cuocere le mazzancolle con un cucchiaio di olio e il cerfoglio (o prezzemolo) tritato, sfumandole con 2-3 cucchiai di succo di pompelmo.
4. Sgusciarne 8 e tagliarle a pezzetti, tenendo le altre da parte per la decorazione.
5. In un tegame far soffriggere lo scalogno tritato finemente e un pezzetto di zenzero grattugiato con 3 cucchiai di olio evo, aggiungere il riso, lasciarlo tostare, quindi cominciare ad aggiungere il succo di pompelmo un po' alla volta come per un normale risotto.
6. Terminato il succo, proseguire la cottura del riso unendo man mano acqua calda (o se preferite, del brodo vegetale bollente).

7. Regolare di sale.
8. A 5 minuti dal termine della cottura, aggiungere le mazzancolle tagliate e gli spicchi di mezzo pompelmo a pezzetti.
9. Fuori dal fuoco unire della rucola a listerelle, mescolare bene in modo che appassisca senza cuocere, impiattare e decorare ciascuna porzione con una mazzancolla intera tenuta da parte.
10. Servire subito.



P.S. non ci crederete ma la talpa è riuscita a riconoscere il gambero!

Con questa ricetta partecipo al contest di Valerio “Sapore di Mare”

e al contest “Frutta in pentola” di Ramona

Un abbraccio a tutti, alla prossima…