



## **RISOTTO CON GALLINELLA PANCETTA AFFUMICATA E GAMBERI DI SANREMO**

**riso Carnaroli** grammi 240 ( contate 80 gr per persona)  
**filetti di gallinella** grammi 150  
**gamberi di Sanremo** 2 per persona  
**pancetta affumicata** grammi 80 (tagliata a cubetti)  
**brodo di pesce** q.b.  
**Calvados** due cucchiari  
**scalogno** 1 piccolo, tritato  
**sale & pepe** q.b.  
**olio e.v.di oliva Monocultivar Moraiolo** due/tre cucchiari

*brodo di pesce*: ognuno ha la propria ricetta.. per questo ho utilizzato gli scarti della gallinella e i carapaci dei gamberi, pochissimo sale, alcuni grani di pepe bianco, una cipolla, un gambo di sedano e due gambi di prezzemolo e circa un litro di acqua filtrata. Appena inizia il bollore, abbassate il fuoco e cuocete per circa 25/30 minuti. Filtrate il tutto e trasferite in un contenitore.

*risotto*: sfilettate le gallinelle (le mie erano veramente piccoline) o se non avete tempo/voglia, fatelo fare al Vs pescivendolo tagliatele a cubetti, pulite i gamberi e tenete da parte in frigorifero. Preparate il brodo di pesce, filtrate e tenete al caldo.

In una padella (se possibile d'alluminio o rame, trasmettono meglio il calore) fate soffriggere delicatamente lo scalogno, aggiungete la pancetta e successivamente la gallinella. A questo punto fate tostare il riso e sfumate con il Calvados. Aggiungete poco per volta il brodo di pesce, aggiustate di sale se necessario e portate a cottura. Prima di servire aggiungete ancora due cucchiaini di olio e.v. di oliva e una grattata di pepe.

Servite subito decorando con i gamberi crudi.

Ricetta sul blog [Un tocco di zenzero](#)

Sandra Salerno

Consulenze gastronomiche, cucina a domicilio e corsi

© 2009 Sandra Salerno