

La Recepta de l'Escola de Turisme del Baix Penedès

Risotto amb gambes i verduretes

Ingredients: (per a 4 persones)

- 300 g d'arròs Carneroli
- ½ ceba tallada a la brunesa
- 50 g de mantega
- ½ pastanaga
- ½ porro
- ½ pebrot vermell
- 1 pebrot verd
- ½ litre de fumet blanc
- 60 g de formatge parmesà ratllat al moment
- 2 dl de crema de llet
- 300 g de gambetes petites de Vilanova i la Geltrú
- Sal i pebre blanc

Elaboració:

- Primer de tot, peleu les gambes i reserveu els caps i les closques. Poseu-ho amb un recipient i coeu-ho a foc molt lent, juntament amb la mantega. Aixafeu-ho tot amb la mà de morter i, passat 5 minuts, coleu la barreja per extreure la mantega de gambes. Amb aquesta mantega ofegueu les verduretes tallades molt petites (la ceba, la pastanaga, el porro, el pebrot vermell i el pebrot verd). Després afegiu-hi l'arròs i remeneu-ho durant 2 minuts. Aneu-hi afegint el fumet de peix blanc i, als 10 minuts de cocció, afegiu les gambes petites pelades i el formatge parmesà ratllat que haureu desfet amb la crema de llet, fent-lo bullir al foc durant 5 minuts. Rectifiqueu de sal i de pebre blanc. Després d'afegir el formatge amb la crema de llet, coeu-ho 3 o 4 minuts i ja ho teniu a punt. L'arròs ha de quedar cremós.

43880 Coma-ruga - El Vendrell