



RISOTTO AGLI SCAMPI CON PROSCIUTTO COTTO “SAN MARINO” E VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- Gr. 250 di riso a grana lunga
- Gr. 300 di scampi
- Gr. 200 di prosciutto cotto “San Marino” tagliato a dadini
- Gr. 50 di burro
- 3 cucchiaini di olio extra vergine d’oliva
- 1 spicchio d’aglio
- 1 costa di sedano
- 4 pomodori maturi
- 2 zucchine
- 1 foglia di alloro
- ½ cipolla
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- Dl. 5 di brodo
- Dl. 2 di vino bianco secco
- 1 chiodo di garofano, sale, pepe e origano

Preparazione:

Sgusciate a crudo gli scampi e tagliatene a pezzetti la polpa. Fate scaldare l’olio in una padella, cuocete a fuoco vivace per pochi minuti gli scampi ed il prosciutto cotto **San Marino** tagliato a dadini, quindi toglieteli e lasciate da parte. Tritate finemente la cipolla e fatela ammorbidire a calore dolce in una casseruola con 40 gr. di burro. Appena la cipolla è trasparente aggiungete il riso, lasciatelo insaporire qualche minuto, sempre mescolando. Aggiungete poi al riso i pezzetti di scampi e di prosciutto cotto **San Marino**, il sedano e le zucchine finemente tritati, la foglia di alloro tritata, il chiodo di garofano, l’aglio pelato e schiacciato, l’origano ed i pomodori senza pelle e senza semi, schiacciati con la forchetta. Condite con sale e pepe, mescolate per qualche minuto, lasciando ben insaporire il riso con i vari aromi, bagnate con brodo bollente a cui avrete aggiunto il concentrato di pomodoro, mescolate e portate ad ebollizione. Lasciate cuocere a fuoco basso per 15 minuti; pochi minuti prima di spegnere il fuoco aggiungete il vino ed il burro rimanente. Coprite e lasciate riposare 2 minuti a fuoco spento, rovesciate il riso su di un piatto da portata e servite subito.