



## Consorzio di Tutela della I.G.P. Riso Nano Vialone Veronese



# Risotto con Melone e Gamberi

## Preparazione

Sgusciare i gamberi. Preparare il brodo di pesce facendo soffriggere mezza carota, mezza cipolla e mezza costa di sedano; aggiungere i gusci dei gamberi, bagnare con mezzo bicchiere di vino bianco e far evaporare il tutto. Quindi aggiungere dell'acqua fredda, portare di nuovo ad ebollizione e poi abbassare il fuoco e continuare la cottura molto lentamente, per circa 1 ora. A parte, procedere con la preparazione del brodo vegetale con le verdure rimaste. Incidere la parte alta dei gamberi e levare il filino nero per poi tagliarli a piccoli tronchetti. In una pentola far rosolare, a fuoco alto, con un filo d'olio, i gamberi, aggiustare di sapore con sale e pepe, quindi unire il brandy e far evaporare il tutto. Poi versare il riso e iniziare la tostatura bagnando il tutto con il resto del vino bianco. Quindi continuare aggiungendo metà del brodo di pesce e metà di quello vegetale ed ultimare la cottura. A parte, pulire il melone, privandolo della buccia e dei semi, tagliarlo a pezzettini ed aggiungerlo al riso a fine cottura. Mantecare con burro e formaggio. Spolverare con dell'altro sale e pepe e servire.

## Ingredienti (4 persone)

- 400 g di Riso Nano Vialone Veronese IGP
- 25 gamberi di misura media
- 250 g di melone maturo
- 1 carota
- mezza cipolla
- 1 costa di sedano
- 30 g di formaggio Grana grattugiato
- 40 g di burro
- 3 cucchiaini di brandy
- 2 cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco
- sale e pepe q.b.

**Abbinamento vino consigliato**

Prosecco Vivace