



RISOTTO CON ESCAROLA, GRELOS, ALMEJAS Y NARANJA

Categoría: Primeros platos **Tempo di preparazione:** 1 hora y 10 minutos **Difficoltà:** difficile 🕒

Ingredienti per 4/6 porciones

- 2 chalotas, peladas y picadas
- Aceite AOVE q.s.
- 2 cabezas de escarola
- 500 g de hojas de nabo, limpias y sin tallo
- 200 g de almejas sin cascara
- Vino blanco seco q.s.
- Caldo de verduras q.s.
- 800 g de arroz Carnaroli
- 100 g de Grana Padano, derretido
- 200 g de gambas descascaradas (si lo desea puede conservar las cabezas y agregarlas al caldo)
- 1 ramita de tomillo (solo las hojas)
- 2 naranjas

Las hojas de nabo son una verdura amarga. Son las puntas de los nabos o el brócoli. Si no está disponible, puede usar brócoli en su lugar.

Dificultad: **alta**

Costo: **medio**

Tiempo de preparación: **1 hora y 10 minutos**

Porciones: **4/6 porciones**

Preparación

En un cazo póngase el aceite de oliva virgen extra y cocine la chalota picada, las hojas de nabo y la escarola limpias.

Añada las almejas y tueste ligeramente el arroz, luego rebaje con el vino blanco y deje que se evapore.

Vaya incorporando poco a poco el caldo de verduras (también puede preparar un fumet de pescado hirviendo las cabezas de gambas y luego añadirlo al caldo de verduras).

Rectifique de sal. Al final de la cocción, agregue las gambas y la mantequilla y remueva bien mantecando todo y añada las hojas de tomillo.

Sirva con el queso, que previamente habrá derretido ligeramente, y la suprema de naranja. ¡Disfruten!

