



## RISOTTO CON SCAROLA, CIME DI RAPA, VONGOLE E SPICCHI D'ARANCIA

**Categoria:** Primi Piatti **Tempo di preparazione:** 1 ora e 10 minuti **Difficoltà:** difficile



### Ingredienti per 4/6 porzioni

- 2 scalogni, sbucciati e tritati
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- 2 cespi di scarola
- 500 g di cime di rapa, mondate e private del picciolo
- 200g di vongole sgusciate
- Vino bianco secco q.b.
- Brodo vegetale q.b.
- 800 g di riso Carnaroli
- 100 g di Grana Padano, fuso
- 200 g di gamberi sgusciati (se desiderate potete conservare le teste e aggiungerle al brodo vegetale)
- 1 ramoscello di timo (solo le foglie)
- 2 arance

*Le cime di rapa sono un vegetale amarognolo. Sono le cime delle rape o dei broccoli. Se non disponibili, potete usare in alternativa i broccoli.*

Difficoltà: **alta**

Costo: **medio**

Tempo di preparazione: **1 ora e 10 minuti**

Porzioni: **4/6**

### Preparazione

In una casseruola, mettete l'olio evo e stufate lo scalogno tritato, le cime di rapa e la scarola pulita. Unite le vongole e fate tostare leggermente il riso, poi bagnate con il vino

bianco e lasciate sfumare. Aggiungete gradualmente il brodo vegetale (potete anche preparare precedentemente un fumetto di pesce lessando le teste dei gamberi e unirlo poi al brodo vegetale). Aggiustate di sale. Al termine della cottura, aggiungete i gamberi e il burro e mantecate. Aggiungete le foglie di timo. Servite con il formaggio, che avrete precedentemente leggermente fuso, e gli spicchi delle arance. Enjoy!

