

Questo sito contribuisce alla audience di **GRAZIA**

in the mood for Love

[About me](#) [My contributors](#) [Fashion](#) [Travel](#) [Lifestyle](#) [Gourmet](#) [Media Kit](#) [Contact](#)



Gusto in Scena 2016 #1. Il risotto secondo Paolo Teverini.

7 febbraio 2016

← Previous Post

Mancano ormai solo 3 settimane all'appuntamento con **Gusto in Scena 2016**, l'evento eno-gastronomico ideato da **Marcello Coronini** e dedicato alla **Cucina del Senza**.

E' possibile una **cucina gourmet** che sia non solo buona ma anche **salutare** e che rinunci quindi all'uso di grassi, sale e zucchero?

Come ogni anno è questa la sfida lanciata da Coronini ai più famosi **Chef e Maestri Pasticceri italiani**.

Next Post →

Related posts

Gusto in Scena 2014 #4. La pasta tiepida alle erbe con topinambur su insalata primaverile di Herbert Hintner.

Gusto in Scena 2014 #2. Gli scampi con

E in attesa di fare i bagagli destinazione Venezia, nelle prossime settimane condividerò con voi alcune **Ricette del Senza**: oggi è la volta dello Chef stellato **Paolo Teverini** e del suo risotto con scampi e caffè e rigorosamente **senza sale aggiunto**.



Ingredienti per 4 persone:

- 240 grammi di riso Carnaroli Gran Riserva del Pavese
- 20 scampi
- 120 grammi di asparagi di mare (salcornia)
- 300 grammi di brodo di crostacei senza sale
- 30 grammi di cipolla
- 80 grammi di burro
- 100 grammi di Parmigiano Reggiano
- 1 doppio caffè espresso
- 1 grammo di caffè solubile
- Xantano

Preparazione:

Aggiungete al caffè espresso il caffè solubile e legatelo con lo **xantano** fino ad ottenere una crema che metterete in un biberon da cucina. Sgusciate 12 scampi, eliminate l'intestino, metteteli tre a tre fra due fogli di pellicola da cucina e battereli delicatamente con l'aiuto di un

Aggiungete al caffè espresso il caffè solubile e legatelo con lo **xantano** fino ad ottenere una crema che metterete in un biberon da cucina. Sgusciate 12 scampi, eliminate l'intestino, metteteli tre a tre fra due fogli di pellicola da cucina e battereli delicatamente con l'aiuto di un batticarne fino ad ottenere un **carpaccio di forma rotonda**. Sgusciate e pulite gli scampi rimasti lasciando attaccata la parte finale della coda e scottateli leggermente. Tritate la cipolla e fatela rosolare in una casseruola con 40 grammi di burro. Quando è pronta aggiungete il riso e tostate per circa 2 minuti, quindi continuate la cottura con il brodo di crostacei. Quando il riso sarà cotto aggiungete fuori dal fuoco gli **asparagi di mare tagliati in piccoli pezzi**, il burro restante e il parmigiano reggiano mantecando bene. Impiattate il risotto dandogli una forma rotonda, appoggiate il carpaccio di scampi sopra al risotto e decorate con le code di scampi appena scottate, gli asparagi di mare crudi e qualche goccia di **crema di caffè**.

[Follow me on bloglovin'](#)

STAMPARE DA: 06/07/2016 13:17:39 - 06/07/2016 13:17:39
funghi porcini di Aurora Mazzuchelli.

Archivi

Seleziona mese ▾



[Follow me on bloglovin'](#)

Categories

Seleziona una categoria ▾

Categories

Seleziona una categoria ▾