

*Risotto al nero, carpaccio di gambero crudo nostrale e
bottarga*

Ricetta a cura di
RISTORANTE ALBAROSA - FORTE DEI MARMI



PREPARAZIONE: 25-30 MIN

LIVELLO: FACILE

DOSI: 1 PERSONA

INGREDIENTI

100 gr riso carnaroli

3 gamberi nostrali freschi

1 cucchiaino nero di seppia

brodo vegetale o fumetto di pesce

aglio q.b.

cipolla q.b.

1 noce di burro

olio extra vergine di oliva q.b.

sale q.b.

bottarga q.b.

PREPARAZIONE

Mettere aglio e cipolla tritate in una casseruola col ris e un filo di olio extravergine di oliva Oro di Re.

Tostare bene il riso e bagnare piano piano col brodo vegetale.

Aggiungere il sale qb (non molto). Portare il riso a cottura al dente e mantecare con burro e nero di seppia.

Nel frattempo sgusciare e pulire i gamberi, aprirli a libro e adagiarli su una velina per batterli col palmo della mano.

Impattare il riso e posizionarsi i gamberi con un pizzico di sale e grattare la bottarga.



RISTORANTE ALBAROSA

Tutti coloro che amano mangiare pesce di mare, non possono non cenare nel ristorante pizzeria Albarosa, rinomato per l'elaborato menù di antipasti, primi piatti e secondi a base di pesce alla griglia, alla catalana o al forno.

I titolari del ristorante, Fabrizio e Leda, accolgono ogni giorno gli amanti della buona cucina in un ambiente dall'atmosfera familiare.

Nel locale è presente il forno a legna per la cottura delle pizze, una fornita cantina di vini nazionali e per una fresca veranda esterna dove è possibile consumare i pasti nei mesi estivi.

Per chi ama mangiare bene
pizzeria

Lo staff del ristorante garantisce alla clientela l'utilizzo di ingredienti sempre freschi e genuini. La buona riuscita di un pranzo o di una cena parte dalla scelta delle materie prime.

Scopri i sapori del mare: il ristorante ti aspetta!

RISTORANTE ALBAROSA

ristorantealbarosa@gmail.com

V. Elme 6

Forte Dei Marmi (lu), 55042 Italia

Tel: 0584 81376



VINO CONSIGLIATO

Dea Rosa

IGT TOSCANA 2022