

Ristorante Agli Alboretti



Risotto di "carletti" e gamberi

Ingredienti per 6 persone

600 gr. di riso vialone nano
150 gr. di carletti
350 gr. di gamberi sgucciati
1 spicchio d'aglio
2 cucchiaini di olio d'oliva
100 gr di burro
1 bicchierino di brandy
1,5 litro di brodo caldo

Mettere in una casseruola l'olio, l'aglio tritato, i carletti tagliati grossolanamente, i gamberi tagliati in quattro e rosolare. Aggiungere il riso, tostarlo, versare il brandy, lasciare evaporare ed iniziare la cottura aggiungendo un po' alla volta il brodo bollente.

Prima di ultimare la cottura, tirare da parte la casseruola ed iniziare a mantecare con il burro, mescolando velocemente. Servire con un filo d'olio d'oliva extra vergine.

Fagottino di pasta brick con mela e uvetta

Ingredienti (per 6 persone)

6 fogli di pasta brick
6 mele grosse
100 gr. di zucchero
70 gr. di burro
50 gr. di zucchero a velo
1 pizzico di cannella
100 gr. di uvetta passa
1 limone

Mettere a bagno l'uvetta. Nel frattempo sbucciare le mele, togliere il torsolo, tagliarle a dadi di circa 1 centimetro, metterle a bagno in acqua e limone. In una padella scaldare il burro, aggiungere le mele, l'uvetta scolata, lo zucchero, la cannella e cuocere per circa 7 minuti. Stendere i fogli di pasta brick e sopra ognuno mettere 2 cucchiaini abbondanti del composto di mele, chiudere a fagottino, spolverare con lo zucchero a velo. Passare in forno a 200°C per 5 /6 minuti e servire caldi.