

26-Orzotto mantecato al rosmarino con gamberi rossi

Autore: Claudio Sadler

Ingredienti per 4 persone: Orzo g 120, gamberi rossi di media dimensione n.12 g 350 circa, pomodori ramati g 600, scalogno n.1, aglio n. 2 spicchi. Per il brodo vegetale l 0,6 (1 cipolla, 1/2 zucchina, 1 pomodoro, prezzemolo, timo, alloro, maggiorana, basilico, sedano 1 gamba, aglio 2 spicchi, champignon 50 g), concentrato di pomodoro 1 cucchiaino, brandy g 30, rosmarino 1 rametto, prezzemolo g 50, olio d'oliva evo g 40

1.Sgusciare i gamberi, eliminare con uno stuzzicadenti il budellino, conservare in frigorifero coperte con una pellicola le code, tenere a parte i carapaci. 2.Mettere tutte le verdure tagliate a cubetti in una casseruola, portare a leggera ebollizione per circa venti minuti. 3.In una casseruola stufare uno scalogno tritato e uno spicchio d'aglio con poco olio d'oliva, aggiungere i carapaci dei gamberi, bagnare con il brandy, il pomodoro tagliato a pezzetti e 1 cucchiaino di pomodoro concentrato, aggiungere poca acqua (quel che serve per coprire bene i carapaci) e portare ad ebollizione per venti minuti. Quindi passare al passaverdura schiacciando bene, in modo da recuperare più succo possibile, poi passare al colino cinese, far addensare la salsa sul fuoco in modo che riduca opportunamente. (tolti i carapaci, si può anche frullare tutto con il minipimer) 4.Far ammollare l'orzo in acqua fredda per 30' prima della cottura. 5.In una casseruola far stufare uno spicchio d'aglio, mezzo scalogno e un rametto di rosmarino tritati grossolanamente, aggiungere l'orzo e quindi bagnare con il brodo vegetale, leggermente salato, cuocere per circa 30 minuti come se fosse un risotto, in fine aggiungere un soffritto di rosmarino e olio evo, un pizzico di peperoncino e del prezzemolo tritato. (in pentola a pressione cuocere 7', come il riso) 6.Scottare le code di gamberi in un sautés leggermente unto con olio e rosmarino (abbondante) tritato, dorare le code da ambo le parti e terminare la cottura (circa 3 minuti). Versare l'orzotto nei piatti dandogli la forma con un cerchietto (coppapasta) di 7 cm di diametro, sistemare nel mezzo i gamberi, versare sopra un poco della salsa preparata e servire.

Finitura: nel brodo si deve fare il lavoro più importante, è lì che si crea la sapidità del risotto, quindi si deve fare una abbondante dadolata con tutte le verdure, ciò consente di far estrarre al brodo tutte le sostanze e i sapori minerali delle verdure stesse. La concentrazione dei sapori che si ottiene dalla riduzione della salsa dei carapaci evita di usare il sale ma nello stesso tempo permette di avere una salsa gustosa e gradevole, l'apporto del rosmarino è fondamentale per arricchire di gusto e sapidità il piatto