

# RISOTTO PISTACCHI, GAMBERI, CILIEGINI E UOVA DI LOMPO



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 280g riso carnaroli
- 80g Salsa di Pistacchio
- 40g Ciliegini Secchi in Olio di Girasole
- 32 Gamberetti dell'Artico Liofilizzati
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- 22g Brodo Vital di Verdura
- q.b. Pistacchi - Sgusciati
- q.b. Focchi di Pomodoro
- q.b. sale
- q.b. vino bianco
- q.b. uova di lompo
- 1lt acqua

## PROCEDIMENTO

- In una casseruola tostare il riso, sfumare con il vino bianco, salare e aggiungere il brodo poco per volta.
- A cottura ultimata aggiungere i gamberetti reidratati e i ciliegini.
- Mantecare con olio extravergine d'oliva e salsa di pistacchi.
- Servire su un piatto caldo.
- Completare con uova di lompo, granella di pistacchi e i focchi di pomodoro ridotti in polvere.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Salsa di Pistacchio**



**Ciliegini Secchi in Olio di Girasole**



**Gamberetti dell'Artico Liofilizzati**



**Olio Extra Vergine di Oliva**



**Brodo Vital di Verdura**



**Pistacchi - Sgusciati**



**Fiocchi di Pomodoro**