



Ingredienti

- piatto unico per 4 persone
- 1 mazzo di cipollotti
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 400 g di riso bianco a chicchi medi (riso per risotto)
- 1 limone non trattato, scorza grattugiata e succo
- 1/2 bustine di zafferano in polvere
- 9 dl di brodo di verdure
- 1 melone Galia o retato
- 125 g di formaggio fresco alla doppia panna
- 3 cucchiaini di cerfoglio tritato finemente
- 400 g di gamberoni sguosciati e cotti, "tail on" (sgusciati ma non privati della coda)
- sale, pepe bianco macinato fresco
- cerfoglio per guarnire

Preparazione

1. Tagliare in quattro il melone, eliminare i semi e staccare la polpa dalla buccia con un cucchiaino o uno scavino. Tagliare metà della polpa a dadini e ridurre il resto in purea. Tagliare i bulbi dei cipollotti a fette e i gambi ad anelli.
2. Soffriggere i bulbi di cipollotto a fette in olio di oliva, aggiungere il riso e tostare brevemente. Aggiungere il succo di limone. Miscelare bene lo zafferano, il brodo di verdure e la purea di melone, aggiungere gradualmente al riso facendo ridurre a fuoco basso. Il liquido deve coprire appena il riso. Cuocere il riso per circa 20 minuti mescolando ripetutamente, fino a quando risulta bene amalgamato e al dente. Incorporare al risotto in sequenza la scorza di limone, gli anelli di cipollotto, il formaggio fresco, il cerfoglio, i gamberoni e i dadini di melone, facendo riscaldare il tutto brevemente. Guarnire con foglioline di cerfoglio.