



RISOTTO CON GAMBERETTI E LYCHEES



4



20 MIN

Ingredienti

250 gr di gamberetti

320 gr riso carnaroli invecchiato (**Ristoris**)

Brodo di pesce e crostacei (qualche cucchiaino)

(**Ristoris**)

16 lychees allo sciroppo (**Ristoris**)

erba cipollina

30 gr burro

1 bicchiere di prosecco

1 spicchio d'aglio

olio evo, sale, pepe rosa (quanto basta)



Procedimento

Inserire all'interno dell'acqua bollente qualche cucchiaino di brodo di pesce e crostacei Ristoris.

Dopo aver pulito i gamberetti, farli rosolare a fuoco medio con olio Evo e aglio per qualche minuto e condirli con un po' di sale.

In un tegame tostare il riso carnaroli invecchiato a secco per 2 minuti, aggiungere il vino e lasciare evaporare, una volta sfumato iniziare a bagnarlo con il brodo preparato.

Tagliare i lychees in due e aggiungerli al riso. A metà cottura aggiungere anche i gamberetti e il loro sugo. A cottura ultimata (circa 16 minuti), spegnere il fuoco, aggiungere il burro e mantecare.



TIRAMISU AI LYCHEES



2



10 MIN

Ingredienti

- 100 ml di acqua dei Lychees (**Ristoris**)
- 300 g di lychees (**Ristoris**)
- 8 biscotti savoiardi
- 1 bst. Tiramisù (**Ristoris**)
- 1 Lt di Panna fresca e fredda di frigorifero



Procedimento

- Prendere lo sciroppo dei lychees e riporlo in una ciotola.
- Prendere una bustina di Tiramisù classico Ristoris e seguire le istruzioni.
- Montare il composto con una frusta per circa 2 min.
- Bagnare i savoiardi nello sciroppo dei lychees e iniziare a comporre il tiramisù, posizionandoli sul fondo di un bicchiere, quindi coprire con la crema e con uno strato di lychees continuando fino alla fine.
- Fare riposare il tiramisù ai lychees in frigorifero.

