

SECONDI PIATTI

Gamberetti con il riso al limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- 1 tazza di riso crudo
- 2 cucchiaini di curcuma tritata
- 1 cucchiaini di semi di mostarda
- ½ tazza di burro
- 750 g di gamberetti crudi
sgusciati e svenati
- 50 g di pimento
- 1 cucchiaino di sale
- 1 tazza di vino bianco secco
- 2 cucchiai di succo di limone.

PREPARAZIONE

1 Cuocere il riso seguendo le indicazioni sulla scatola.

In una padella ampia scaldare la curcuma ed i semi di mostarda con il burro per 2-3 minuti. Incorporare i gamberetti, saltarli per 5 minuti, conservare il liquido di cottura e rimuovere

con un cucchiaino forato i gamberetti. Disponili in 10 piccoli contenitori da forno.

Versare il riso nell'acqua di cottura dei gamberetti, scaldare lentamente, mescolando costantemente fino a doratura. Incorporare il pimento ed il sale e versare il preparato nei contenitori da forno con i gamberetti.

Miscelare il vino con il succo di limone in una tazza, versare il composto ottenuto nel riso. Coprire e infornare a 170° per ¼ d'ora.

Poco prima di servire far sgonfiare con una forchetta.