

PRIMI PIATTI

Gamberi con risotto - Garides pilafi

LUOGO: [Europa](#) / [Grecia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Garides pilafi ovvero Gamberi con risotto. Ricetta di origine greca.

INGREDIENTI

GAMBERI 1 kg
RISO 320 gr
SALSA DI POMODORO PRONTA 300 gr
CIPOLLE 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Pulite i gamberi dai baffetti e lavateli bene. Salateli e lasciateli scolare. Mettete l'olio con la cipolla in un tegame sul fuoco. Appena la cipolla sarà rosolata versate la passata di pomodoro, sale e pepe.



2 Lasciate bollire la salsa per 10-15 minuti. In seguito versate 4 mestoli di fumetto di crostacei e unite anche il riso.





3 Quando sarà quasi pronto aggiungete anche i gamberi.



4 Lasciate bollire insieme per 15 minuti circa fino a far evaporare l'acqua e a secondo di come preferite la cottura del riso. Servite caldo.