

PRIMI PIATTI

Riso alle mandorle

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

300 g riso
250 g gamberetti sgusciati
100 g mandorle sgusciate
1 peperoncino
2 gambi sedano
50 g burro
1 porro
sale

PREPARAZIONE

1 Lessate il riso in acqua salata, tagliate a fettine il porro ed il sedano.

In un tegame sciogliete il burro ed unite il sedano, il porro, il peperoncino a pezzetti, le mandorle ed i gamberetti.

Mescolate bene e cuocete fino a quando i gamberetti saranno cotti, unite il riso, il sale e fate cuocere ancora per qualche minuto.