

PRIMI PIATTI

Riso speziato con gamberi e lenticchie

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

200 g di riso per risotti
80 g di code di gambero sgusciate
4 gamberi interi
1 vasetto piccolo di lenticchie già cotte
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
1/2 cucchiaino di cannella
1 cucchiaino di zenzero in polvere
1 cucchiaino di paprika piccante
1 bustina di zafferano
1 peperoncino rosso fresco
brodo vegetale
pepe rosa
sale
olio.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti.



2 In una padella, rosolare una cipolla tritata, con un po' di olio e uno spicchio d'aglio tritato. Nel frattempo, cuocere a parte il riso per metà del tempo indicato sulla confezione.





3 Unire quindi al soffritto il riso, le lenticchie e le spezie, salare, pepare e mescolare.



4 Coprire il risotto con un po' di brodo caldo usando anche l'acqua delle lenticchie per ricoprire tutto. Unire il peperoncino fresco tagliato a rondelline.

Portare ad ebollizione e far cuocere a fiamma bassa per circa 5 minuti.



5 Aggiungere le code di gamberi sgusciati e i gamberi interi.





6 Cuocere ancora per circa 5 minuti mescolando. Assicurarsi che il riso sia ben cotto prima di spegnere e, se necessario, aggiungere altro brodo per ultimare la cottura.





Ricetta per 2 persone.

NOTE