

PRIMI PIATTI

# Risotto ai gamberetti e curry

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

Riso carnaroli  
1/2 scalogno  
olio extravergine o burro  
1 bicchiere di vino bianco secco  
1 cucchiaino raso di curry  
brodo  
gamberetti sgusciati  
erba cipollina x guarnire.

## PREPARAZIONE

**1** Tritare lo scalogno e farlo soffriggere nell'olio o nel burro (come preferite).

Aggiungere il riso e farlo tostare, sfumare con il vino. Aggiungere il brodo man mano che il liquido evapora.

A metà cottura aggiungere il curry e i gamberetti e finire la cottura.

Spegnere poi il fuoco e far riposare 5 minuti.

Servire e guarnire con erba cipollina tagliata fine.