

PRIMI PIATTI

Risotto al curry e zafferano con gamberi in salsa

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

Gamberetti
pomodorini
riso
curry
zafferano
cipolla
aglio
olio evo
vino bianco
pepe
peperoncino e prezzemolo tritato.

PREPARAZIONE

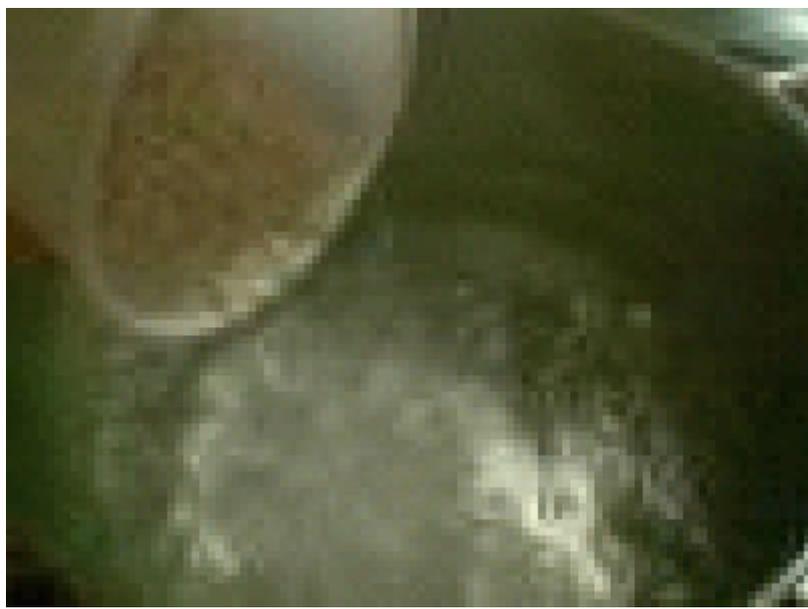
- 1 Per prima cosa scotto i pomodorini in acqua bollente, li metto poi a freddare in acqua e ghiaccio, li privo di bucce e semi frullandone la polpa...



- 2 pulisco i gamberetti



- 3 intanto verso il riso e ci aggiungo una bustina di zafferano e un cucchiaino di curry...



4 in una padella metto 2 cucchiari di olio, cipollina e peperoncino



5 e vi aggiungo la salsa di pomodoro aggiustata di sale e poco pepe





6 in un'altra padella metto olio e aglio a dorare



7 e vi aggiungo i gamberi che faccio sfumare con del vino bianco



8 aggiungo poi i gamberi alla salsa di pomodoro



9 scolo il riso, lo verso nella padella con la salsa spolverando di prezzemolo tritato



10 e impiatto.

