

PRIMI PIATTI

Risotto con salmone gamberi e pompelmo rosa

di: *trinity*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

RISO 400 gr

GAMBERETTI SGUSCIATI IN SALAMOIA
200 gr

FILETTO DI SALMONE 200 gr

POMPELMO ROSA 1

SUCCO DI POMPELMO ROSA

BURRO

BRODO VEGETALE

PEPE

CIPOLLA ½

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

PREPARAZIONE

1 Tritate finemente la cipolla, lo spicchio d'aglio e fateli soffriggere in una padella con l'olio e il burro.

Aggiungete il salmone a cubetti ed i gamberi, lasciate insaporire per qualche minuto.

Bagnate con il mezzo bicchiere di vino bianco e fatelo evaporare aggiungendo subito il succo di un pompelmo, la buccia grattugiata e la polpa stessa del pompelmo.

Cuocete per circa 5 minuti a fuoco medio.

Unite il riso, mescolate bene e bagnate con il restante vino bianco, salate leggermente e bagnate con due mestoli di brodo ben caldo.

Continuate la cottura versando altro brodo caldo.