

PRIMI PIATTI

Risotto di gamberi e rosmarino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

300 g di riso

200 g di gamberetti surgelati

60 g di tonno

1/2 cipolla

1 rametto di rosmarino tritato

2 spicchi d'aglio

30 ml di brandy

30 ml di vino bianco

1 ciuffo di prezzemolo

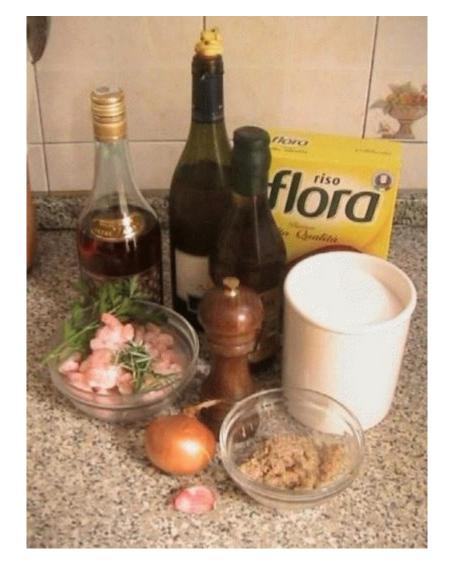
brodo

olio extravergine di oliva

рере

sale.

PREPARAZIONE



2 Tritare uno spicchio d'aglio, del prezzemolo e un 1/4 di cipolla, metterlo in tegame con un po' d'olio far appassire.



Unire i gamberetti, il tonno, far cuocere due minuti, irrorare con il brandy e far sfumare, salare e pepare.



4 Aggiungere il trito di rosmarino e togliere dal fuoco.



Nel solito tegame stufare con poco olio l'altro quarto di cipolla, con uno spicchio d'aglio, unire il riso farlo tostare, versare il vino e sfumare.



6 Versare il brodo un po' alla volta, via via che si asciuga, continuare a mescolare.



7 Aggiustare di sale.



8 A fine cottura unire la salsa coi gamberetti.



9 Mescolare e servire.

