

SECONDI PIATTI

Cuore di riso venere crema al curry e code di gamberi

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

DOSI PER: [2 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

RISO NERO VENERE 150 gr
CODE DI GAMBERI 10
PANNA DA CUCINA 200 ml
CURRY 3 cucchiaini da tè
VINO BIANCO
SALE
PEPE ROSA

PREPARAZIONE

- 1 Iniziate subito con la cottura del riso che richiederà 40 minuti e fatelo bollire in una pentola con abbondante acqua.
Procedete pulendo i gamberi o le mazzancolle.
Fateli rosolare in un padellino con un po' di pepe rosa e sfumate con un pochino di vino bianco.

La salsa al curry l'ho preparata mischiando in una padellina la panna, il curry ed un pizzico di sale.

Se preparate prima il riso, potete farlo saltare un paio di minuti con un filo d'olio e, se vi piace, uno spicchio d'aglio, prima di impiattare.