

PRIMI PIATTI

# Cupole di riso bicolore ai gamberi

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

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



## INGREDIENTI

100 g di riso parboiled  
50 g di riso nero  
150 g di gamberetti surgelati (o 100 g freschi)  
6 cucchiaini di parmigiano  
1 cucchiaino di curry  
1 uovo  
3 cucchiaini di latte  
sale  
pepe  
burro.

## PREPARAZIONE

**1** Ecco i due tipi di riso utilizzati per questa ricetta:



**2** In due pentole separate far bollire in acqua salata i due tipi di riso.

Calcolare che per il parboiled servono circa 15 minuti, mentre per il riso nero servono circa 25 minuti.



- 3** Nel frattempo mettere i gamberetti surgelati nel microonde per circa 4 minuti alla massima potenza e farli cuocere.



- 4** Preparare in una terrina un composto fatto da uovo, parmigiano, pepe, e latte. Mescolare bene con una frusta.



5 Quando il riso è cotto, scolarlo e lasciarlo intiepidire.



- 6 Aggiungere nella ciotola i gamberetti e il riso e mescolare. Aggiungere anche 1 cucchiaino di curry in polvere.



7 Imburrare bene due scodelle, suddividere il composto in due parti uguali e iniziare a

compattare bene con l'aiuto di un cucchiaino.



- 8 Mettere le scodelle in un teglia da forno riempita con acqua e far cuocere per 15 minuti in forno a 200°C.



- 9 Far intiepidire le scodelle, appoggiarvi sopra un piatto piano (che possa andare nel forno) e capovolgere. Battere con la mano fino a che la cupola di riso rimane sul piatto.

Se il riso dovesse essere troppo freddo, far scaldare dolcemente in forno a 100°C e servire.

