

PRIMI PIATTI

# Gamberi con risotto - Garides pilafi

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 30 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

GAMBERI 1 kg

RISO 320 gr

SALSA DI POMODORO PRONTA 300 gr

CIPOLLE 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

PEPE NERO

## Preparazione

- 1** Pulite i gamberi dai baffetti e lavateli bene. Salateli e lasciateli scolare. Mettete l'olio con la cipolla in un tegame sul fuoco. Appena la cipolla sarà rosolata versate la passata di pomodoro, sale e pepe.



- 2** Lasciate bollire la salsa per 10-15 minuti. In seguito versate 4 mestoli di fumetto di crostacei e unite anche il riso.





**3** Quando sarà quasi pronto aggiungete anche i gamberi.



**4** Lasciate bollire insieme per 15 minuti circa fino a far evaporare l'acqua e a secondo di come preferite la cottura del riso. Servite caldo.