

PRIMI PIATTI

Riso basmati con gamberetti e pomodorini secchi

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g gamberetti
350 g riso basmati
pomodori secchi sott'olio
trito di carota e sedano
prezzemolo
1/2 bicchiere cherry secco
sale
pepe nero di mulinello
olio

PREPARAZIONE

- 1 Fate rosolare il trito di sapori con un filo d'olio, aggiungete i gamberetti sgusciati, salate, fate insaporire per qualche minuto e sfumate con lo cherry, lasciate cuocere per cinque

minuti.

A fine cottura spolverate con pepe nero, prezzemolo tritato e pomodori tritati.

Lessate il riso in acqua salata e condite con i gamberetti.

Servite in un piatto da portata.