

PRIMI PIATTI

# Riso con scampi

di: *Cinzia*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *20 min*    COSTO: *elevato*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

RISO 350 gr

SCAMPI code scgusciate - 350 gr

CIPOLLE 1

SEDANO 1 costa

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

VINO BIANCO ½ bicchieri

BURRO

## PREPARAZIONE

- 1** Prendere gli scampi, sgusciarli e con gli avanzi fare un brodo.  
Prendere un padella, mettere un pochino di burro e far rosolare la cipolla tagliata finemente, l'aglio tritato e il sedano ben sminuzzato.  
Quando in soffritto risulta pronto aggiungere il riso e mescolare molto bene.

Aggiungere del vino bianco e far evaporare, per terminare la cottura aggiungere piano piano il brodo caldo che è stato preparato.

Verso fine cottura aggiungete il prezzemolo tritato, il sale, il pepe e un pezzettino di burro, mescolare bene.

Nel frattempo in una padella mettere un pochino di burro e fate saltare gli scampi sgusciati già salati e pepati.

Quando sono pronti versare il risotto nei piatti e aggiungere gli scampi saltati.