

PRIMI PIATTI

# Riso Venere con gamberi al Marsala

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## INGREDIENTI

500 g di code di gamberi di media grandezza  
50 g di burro  
1 scalogno  
1/2 bicchiere di Marsala  
prezzemolo tritato  
1 cucchiaino di farina  
200 g di riso nero venere  
1 cucchiaio di olio extravergine di oliva  
buccia tritata di 1 limone non trattato  
pepe  
sale.

## PREPARAZIONE



**2** Lessare il riso per 45 minuti circa in acqua salata, scolarlo e condirlo con un po' di burro. Tenerlo in caldo.

In un tegame scaldare l'olio e il burro e quando sono caldi aggiungere lo scalogno tritato e rosolare leggermente.



**3** Unire i gamberetti sgusciati, sgocciolati e aggiustare di sale e pepe.



4 Dopo 2 minuti unire la scorza di limone grattugiata.



5 Poi il Marsala.



- 6 Il prezzemolo tritato. Far sfumare il vino a fuoco vivace e poi lasciar stufare per 3 minuti a fuoco lento con il coperchio.



- 7 Spolverizzare la farina passandola per il setaccio per evitare i grumi e mescolare per alcuni istanti.



8 Servire nei piatti insieme al riso già cotto e condire con la salsa dei gamberi.

Disporre in una metà del piatto il riso e nell'altra metà i gamberi con il loro sughetto.  
guarnire con ciuffidi prezzemolo.



Ingredienti per 4 persone.

NOTE