

PRIMI PIATTI

Risotto di gamberi e rosmarino

di: *silvestra*

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

300 g di riso
200 g di gamberetti surgelati
60 g di tonno
1/2 cipolla
1 rametto di rosmarino tritato
2 spicchi d'aglio
30 ml di brandy
30 ml di vino bianco
1 ciuffo di prezzemolo
brodo
olio extravergine di oliva
pepe
sale.

PREPARAZIONE



- 2 Tritare uno spicchio d'aglio, del prezzemolo e un 1/4 di cipolla, metterlo in tegame con un po' d'olio far appassire.



- 3 Unire i gamberetti, il tonno, far cuocere due minuti, irrorare con il brandy e far sfumare, salare e pepare.



- 4 Aggiungere il trito di rosmarino e togliere dal fuoco.



- 5 Nel solito tegame stufare con poco olio l'altro quarto di cipolla, con uno spicchio d'aglio, unire il riso farlo tostare, versare il vino e sfumare.



6 Versare il brodo un po' alla volta, via via che si asciuga, continuare a mescolare.



7 Aggiustare di sale.



8 A fine cottura unire la salsa coi gamberetti.



9 Mescolare e servire.

