

RISO AL CURRY CON GAMBERI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 350 g di gamberi,
- 40 g di burro,
- 1 cipolla,
- 75 cl di brodo,
- salsa al curry.

In una teglia scaldare il burro e insaporire la cipolla tagliata a fettine, senza farla colorire troppo.

Quando sono diventate trasparenti versare il riso e mescolare bene perché assorba tutto il condimento.

Coprire con il brodo bollente e passare il recipiente coperto in forno preriscaldato a 220°C tenendolo per circa 17 minuti.

Intanto togliere le code ai gamberi e lessarli per 2 minuti in acqua bollente.

Ritirare il riso dal forno, disponerlo in uno stampo ad anello imburrato e battere il fondo sul tavolo per eliminare gli eventuali vuoti d'aria.

Rovesciare delicatamente la forma sul piatto da portata, guarnirla con le code dei gamberi e ricoprire con la salsa al curry.

Servire subito.