

RISO AL LIMONE, GAMBERETTI E LATTUGA

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di riso a cottura rapida,
- 250 g di gamberetti sgrassati,
- 6 foglie verdi di insalata lattuga,
- 1/2 limone non trattato (scorza),
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Cuocete il riso in acqua bollente leggermente salata.

Lavate le foglie di lattuga e tagliatele a striscioni.

Lavate i gamberetti, asciugateli e fateli saltare in padella con un cucchiaio d'olio, unite la lattuga e la scorza di limone (senza la parte bianca) tritata grossolanamente.

Sgocciolate il riso, mescolate gli ingredienti in cottura e lasciatelo insaporire per qualche istante a fiamma vivace.

Aggiungete, se occorre, un filo d'olio crudo, pepate e servite.