

RISO CON GLI SCAMPI 1

Ingredienti per 6 persone:

- 350 g di riso,
- 800 g di code di scampi,
- 1/2 bicchierino di cognac,
- 1 cipolla,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- prezzemolo.

Sgusciate gli scampi e mettete i gusci a bollire in un po' d'acqua.

Tritate la cipolla e il prezzemolo e fateli soffriggere in quattro cucchiaini d'olio.

Unite gli scampi e bagnate con il cognac.

Lasciate cuocere fino a che il cognac non sarà evaporato e poi mettete il riso, aggiungendo un poco alla volta l'acqua dei gusci.