

RISO CON GLI SCAMPI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso,
- 400 g di scampi,
- 60 g di burro,
- olio d'oliva,
- 1 cipolla,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 1 bicchiere di cognac (o brandy),
- 1 cucchiaio di salsa di pomodoro,
- pepe.

Sgusciate le code degli scampi e mettetele a rosolare in una casseruola dove avrete fatto dorare nel burro, o in metà olio e metà burro, la cipolla tritata finissima.

Dopo un po' versate il vino bianco che lascerete evaporare, poi il cognac e infine la salsa di pomodoro diluita in acqua calda e una buona manciata di pepe.

Tenete da parte questo intingolo e fate cuocere il riso semplicemente in acqua salata.

Scolatelo, passatelo nell'acqua fredda, mettetelo in una casseruola, unitevi mescolando un bel pezzo di burro e ponetelo alla bocca del forno, rimestando perché si asciughi bene assorbendo in pari tempo il burro.

Servite poi ogni porzione con abbondante intingolo di scampi.