

RISO E GAMBERETTI CON VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di riso,
- 200 g di gamberetti sgusciati,
- 300 g di spinaci surgelati,
- 2 cipolle,
- 2 carote,
- 3 cucchiaini di salsa di soia,
- zucchero,
- 1 pizzico di sale.

Far rosolare per cinque minuti nell'olio caldo i gamberetti.

Unire gli spinaci tritati, le cipolle affettate, le carote tagliate, la salsa di soia, 4 cucchiaini d'acqua, lo zucchero, un pizzico di sale e far cuocere per altri 5 minuti.

Aggiungere il riso bollito, mescolare in modo da amalgamare bene tutti gli ingredienti e servire.