

RISOTTO CON GAMBERI

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di riso,
- 500 g di gamberi,
- 50 cl di vino bianco,
- 120 g di burro,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- 1 cipolla,
- 1 sedano,
- 1/2 carota,
- 1 cucchiaio di conserva di pomodoro,
- olive nere,
- sale,
- pepe.

Tritate la cipolla, il sedano e la carota.

Fate rosolare queste verdure nell'olio e in 40 g di burro; aggiungete poi il vino e il pomodoro, lasciate cuocere fino a quando il vino sarà evaporato per metà.

Unite i gamberi sgusciati e fate cuocere per 15 minuti salando e pepando.

Intanto cuocete il riso, scolatelo e poi servitelo condendolo con il burro rimasto e con il sugo di gamberi.

Guarnite il tutto con le olive.