
RISOTTO CON LENTICCHIE E GAMBERI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso,
- 150 g di lenticchie,
- 1 cipolla,
- 1 carota,
- 150 g di gamberetti,
- 1 gambo di sedano,
- 1500 cl di brodo,
- 80 g di burro,
- un cucchiaino di olio d'oliva.

Tritate cipolla, carota e sedano, fateli rosolare con 40 g di burro e con l'olio, unite le lenticchie e lanciatele insaporire per qualche minuto.

Bagnatele con un mestolino di brodo e lasciatele cuocere finché avranno assorbito quasi totalmente il liquido.

Unite ora il riso e proseguite nella cottura bagnando man mano con il brodo bollente.

Tuffate per un istante i gamberi in acqua bollente, toglieteli, asciugateli e rosolateli per due minuti in un tegame con una noce di burro, quindi uniteli al risotto cinque minuti prima che sia pronto.

A fine cottura togliete dal fuoco e mantecate il risotto con il burro rimasto.