
RISO PILAFF CON GLI SCAMPI

Ingredienti:

- 400 g. di riso,
- 400 g. di scampi,
- 60 g. di burro,
- olio,
- una cipolla,
- un bicchiere di vino bianco,
- un bicchierino di cognac,
- un cucchiaino 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 finemente.

Dopo un po' versate il vino bianco che lascerete evaporare, poi il cognac e infine la salsa 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.

Servirete poi ogni porzione condita con abbondante intingolo di scampi.