

CORONA DI RISO AI GAMBERETTI

Ingredienti per 4 porzioni:

- Riso g 200,
- Piselli g 200,
- Peperoni rossi 3,
- Cipolla 1,
- Carota 1,
- Sedano 1 gambo.
- Passata di pomodoro g 100,
- Salsa di soia 2 cucchiaini,
- Olio 2 cucchiaini,
- Gamberetti sgusciati g 300,
- Maizena 2 cucchiaini,
- Sale.

Lessate il riso e i piselli in acqua, salata.

Scolate e condite con l'olio; versate il riso, pressandolo bene, in uno stampo inaderente con foro centrale e lasciatelo in frigorifero a riposare.

Nel frattempo, in un tegame inaderente, mettete a freddo il sedano, la carota e la cipolla tritati.

Unite la passata, i peperoni a listarelle e fate cuocere a fuoco moderato, aggiungendo mezzo bicchiere di acqua e la salsa di soia.

Quasi al termine della cottura versate i gamberetti e, per addensare il sugo, stemperatevi la maizena.

Togliete dal frigorifero il riso, capovolgetelo con delicatezza su un piatto da portata; versate nel foro la salsa di gamberetti.

Decorate la corona con listarelle di peperone rosso e alcuni gamberetti.

È un piatto di sicuro effetto e va servito a temperatura ambiente.