

Risotto Ai Gamberetti

Far imbiondire 1/2 cipolla finemente tritata nel burro, unire i gamberetti e farli insaporire per qualche minuto. Bagnare con 2 bicchieri di spumante e far consumare a fuoco dolce. Rosolare l'altra 1/2 cipolla nel rimanente burro e unire il riso. Far insaporire e portare quasi a cottura aggiungendo poco alla volta il brodo caldo. Unire il rimanente spumante, regolare di sale e ultimare la cottura. Servire con i gamberetti caldi.

Ingredienti

200 G Gamberetti
350 G Riso
4 Bicchieri Vino Spumante Secco
1 Cipolla
60 G Burro
Brodo Di Dado
Sale

Note

Preparazione: 40 minuti.