

# Risotto Ai Gamberi

Pulite i gamberi, privateli delle teste e sgusciateli. Tritate finemente la cipolla e l'aglio e metteteli in una casseruola con le teste dei gamberi e un mestolo di vino bianco. Ponete tutto sul fuoco e lasciate cuocere per una decina di minuti, poi levate le teste, sgocciolandole bene, e buttatele. Nel fondo di cottura versate il riso, fatelo tostare un poco quindi irrorate con il rimanente vino bianco e, quando questo è evaporato, portate a cottura diluendo poco alla volta con il brodo. Quattro minuti prima del termine di cottura unite al risotto anche le code sgusciate dei gamberi e il prezzemolo lavato e tritato finemente. Servite il risotto ben caldo avendo cura che resti abbastanza morbido.

## Ingredienti

350 G Riso  
400 G Gamberi  
1/2 Cipolla  
1/2 Spicchio Aglio  
2 Bicchieri Vino Bianco  
1 Ciuffo Prezzemolo  
125 Cl Brodo (possibilmente Di Pesce)  
Sale  
Pepe

## Note

Luogo: Campania.