

RISOTTO CON ORTICHE E GAMBERETTI

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (5 cucchiaini)
- 1 dado da brodo
- sale
- vino bianco (125ml)
- 2 cipolle
- riso (300gr)
- ortiche (100gr)
- pepe nero
- Gamberi Sgusciati Findus (200gr)

Come si prepara

Tagliare finemente le cipolle e rosolarle in una casseruola di coccio con l'olio, finché saranno di un bel colore biondo.

Togliere i gambi alle ortiche, lavarle, tagliare le foglie in pezzi non troppo piccoli ed unirle alle cipolle.

Dopo 5 minuti aggiungere i gamberetti, precedentemente scongelati e preparati seguendo le indicazioni sulla confezione, e spruzzare il tutto con vino bianco.

Quando il vino sarà evaporato introdurre un dado da brodo, poi il riso e mezzo litro di acqua calda.

Salare e far cuocere per 20 minuti, rimestando spesso per evitare che il riso si attacchi e aggiungendo lentamente, se serve, altra acqua calda.

Servire ben caldo con una leggera spolverata di pepe nero.

Difficoltà: 2

Tempo: 50

Tabella nutrizionale

Valore energetico	183 kcal
-------------------	----------

766 kJ

Tags

foto, pesce, crostacei, occasioni speciali, new, feste, risotti, tradizionale, mediterraneo

