# RISO CON I GAMBERETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso,
- 300 g di gamberetti sgusciati surgelati,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- burro,
- sale,
- pepe.

Sciogliere in una casseruola il burro, unire i gamberetti, far insaporire, spruzzare con il vino, salare, pepare e lasciare sul fuoco per circa 10 minuti.
Cuocere il riso in abbondante acqua salata e scolarlo al dente.
Condire il riso con la salsa di gamberetti, cospargere di prezzemolo tritato e servire.