

---

# RISOTTO CON GAMBERETTI AL CURRY

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g. di gamberetti lessati e sgusciati,
- un cucchiaino di curry,
- una cipolla tritata fine,
- 50 g. di burro,
- 250 g. di riso bollito.

Per la salsa:

- 35 g. di burro,
- 30 g. di farina,
- 750 ml. di fumetto di pesce.

Prima di tutto occorre preparare la salsa: sciogliete il burro nella casseruola, e, continuando a girare, aggiungete la farina. Lasciatela dorare per circa 5 minuti a fuoco dolce.

Sempre girando con la spatola, unite il fumetto di pesce e fate cuocere adagio a fuoco basso per 30 minuti.

Ponete intanto gli altri 50 g. di burro nella casseruola dal fondo pesante unite la cipolla e cuocetela piano per 5 minuti (senza farla imbiandire).

Unite il curry, mescolate bene, poi aggiungete i gamberetti e la salsa.

Girate con cura, lasciate sul fuoco per 5 minuti.

Versate la preparazione su un piatto di portata ampio e poco fondo (riscaldato), disponendo sui bordi il riso.