RISO SELVAGGIO ALLA SPAGNOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 170 g di riso selvaggio,
- 24 gamberoni freschi,
- 2 arance,
- 1 cipolla rossa,
- 1 peperone rosso,
- 2 peperoncini freschi piccanti,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1/2 bicchiere di vino rosé,
- olio d'oliva,
- sale.

Mettete il riso in una casseruola con 40 cl di acqua leggermente salata.
Portate a ebollizione, coprite e cuocete a fiamma bassa per 45 minuti.
Nel frattempo, lavate i gamberoni e tagliate a pezzi il peperone.
Scaldate in una padella capiente due cucchiai d'olio, unite l'aglio tritato e la cipolla affettata e fateli appassire a fiamma dolce.
Alzate la fiamma, versate i gamberoni e saltateli finché sono ben dorati.
Salate, aggiungete il peperone, i peperoncini tagliati a metà, il succo delle arance e il vino.
Proseguite la cottura per 5 minuti, a fiamma vivace mescolando.
Distribuite il riso nei piatti con i gamberoni caldi e il fondo di cottura, spolverizzate col prezzemolo tritato e servite.