

RISOTTO AI GAMBERETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di gamberetti,
- 350 g di riso,
- 4 bicchieri di vino spumante secco,
- 1 cipolla,
- 60 g di burro,
- brodo di dado,
- sale.

Far imbiondire 1/2 cipolla finemente tritata nel burro, unire i gamberetti e farli insaporire per qualche minuto.

Bagnare con 2 bicchieri di spumante e far consumare a fuoco dolce.

Rosolare l'altra 1/2 cipolla nel rimanente burro e unire il riso.

Far insaporire e portare quasi a cottura aggiungendo poco alla volta il brodo caldo.

Unire il rimanente spumante, regolare di sale e ultimare la cottura.

Servire con i gamberetti caldi.