

# RISO ALL'ORIENTALE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso,
- 250 g di gamberetti sgrassati,
- 100 g di mandorla pelate,
- 50 g di burro,
- 2 gambi di sedano,
- un porro,
- un peperoncino rosso,
- sale.

Lessate il riso in abbondante acqua salata.

Scolatelo al dente e mettetelo in una terrina.

Pulite, lavate e tagliate a rondelle porro e sedano.

Fate sciogliere il burro, unite sedano, porro, peperoncino sminuzzato, mandorle e gamberetti.

Mescolate bene, fate insaporire a fuoco vivace per qualche minuto fino a quando i gamberetti saranno quasi cotti (se avete usato il tipo surgelato, basterà lasciarli scongelare prima di buttarli nel tegame, in due minuti saranno cotti).

Unite il riso, salate, mescolate, fate saltare ancora per qualche minuto e servite subito.