

34-Risotto con i gamberi al brandy

Autore: Paolo

Ingredienti per 4 persone: 400g di riso, 400g di code di gamberi già puliti . Per il soffritto : 1/2 carota, 1 cipolla piccola e 1 gambo di sedano, brandy un bicchierino. Proporzioni degli Ingredienti: 400g di riso, 800cc di acqua+vino (600cc+200cc) , 2 cucchiaini da tè di sale grosso, 1 bicchierino di brandy, soffritto come sopra indicato.

Nella pentola a pressione: fate un soffritto con carota, cipolla e sedano senza far colorire troppo. Fermate con un bicchierino di brandy. Aggiungere i gamberetti sguosciati lasciadone alcuni interi, gli altri spezzettateli.

Aggiungete riso Arborio, acqua, vino bianco e sale nelle giuste proporzioni e fate cuocere 6' dal momento in cui la pentola inizia a fischiare