

Riso bianco con gamberetti

10 cucchiaini di riso a scelta
una manciata pomodorini
100 gr. gamberetti precotti surgelati
1 pezzetto di sedano
1 pizzico di sale
peperoncino tritato
olio di colza



FACILEeBUONO

Un'ottima idea



Laviamo e asciughiamo i pomodorini, tagliamoli in 4 parti e spolveriamo con un pizzico di sale.

Laviamo il sedano, lo asciughiamo e lo tagliamo a listarelle.

Sciacquiamo e asciugiamo i gamberetti.

Raduniamo il tutto in un recipiente, spolveriamo con il peperoncino e irroriamo con un filo d'olio.

Cuociamo il riso, scoliamo, irroriamo con un filo d'olio e amalgamiamo.

Disponiamo il riso nei piatti formando una ciambella e all'interno disponiamo il pasticcio di gamberi.

Per questa ricetta con gamberetti usiamo un riso per risotti.

Ecco come accompagnare il riso bianco: con gamberetti surgelati, pomodorini, sedano e peperoncino.