



Riso a Limone

Ingredienti

400 g riso

la buccia di 1 limone

succo di 1/2 limone

1/4 di cipolla

olio qb

200 g di gamberetti

125 ml di panna

Oggi mi hanno regalato dei bellissimoi limoni di Sorrento, quelli con la buccia sottile e profumatissimi allora ho pensato di preparare un bel riso a limone.

Procediamo in questo modo.

Prendete dei gamberetti piccoli, puliteli e togliete le teste, ma tenetele da parte per preparare il brodo che vi servirà per la cottura del riso.



Scaldate in una padella (io uso la wok) l'olio con della cipolla tagliata piccola, tostate il riso, sfumate con il vino bianco e salate; una volta evaporato il vino aggiungete il brodo e continuate la cottura. A metà cottura aggiungete le bucce grattugiate del limone e continuate la cottura.

Una volta cotto il riso, aggiungete il succo del limone e la panna; se piace potete mettere del prezzemolo tagliato piccolissimo. Decorate con delle fette di limone.