

Riso Venere ai gamberi



Ingredienti

- 250 g di riso Venere
- 20 gamberetti
- 1 decina di pomodorini
- 1 aglio
- peperoncino q.b.
- olio e.v.o.
- 20 g di burro
- sale
- 1/2 bicchiere di vino bianco

Molto apprezzato alle corti degli imperatori cinesi per le sue proprietà nutrizionali ed afrodisiache.

In una padella far soffriggera nell'olio, l'aglio ed il peperoncino; quando l'aglio avrà preso colore aggiungere i gamberi a cui è stata tolta solo la testa ed il filetto intestinale nero sul dorso (nel caso in cui utilizzate gamberi o gamberoni é consigliabile sgusciarli). Sfumare con del vino bianco e quando sarà evaporato aggiungere i pomodorini tagliati a metà, mettere il coperchio e far cuocere 5-6 minuti. Nel frattempo il riso deve essere lessato in acqua salata (non vi impressionate se vedete l'acqua diventare nera). Ed una volta cotto va mantecato con il burro. Disporre sul fondo del piatto il riso e adagiate sopra di esso 5 gamberi ed un po' di pomodorini.

Foto originale di [Bianca](#)



Foto di [Rina Ruffino](#)