

Ricetta di Nadia
Regione Lazio

RISO ALL'IMPERIALE

Tempo di preparazione 30 minuti

Ingredienti per quattro persone

350 grammi di riso
12 gamberoni (3 a persona)
2/3 cucchiaini di passata di pomodoro
2/3 pacchetti di panna da cucina
75 grammi di Burro
100 grammi di Parmigiano

Procedimento:

Cuocere i gamberoni nel burro per 10 minuti, aggiungere il pomodoro passato e cuocere per altri 5 minuti.

Unire 2 pacchetti di panna da cucina girando bene il composto e spegnere il fuoco.

Cuocere il riso, scolarlo e condirlo con burro, parmigiano e un pacchetto di panna.

Mettere il riso nei piatti, fare con un bicchierino un buco al centro del riso e riempirlo con tre gamberoni a persona guarnendo con la panna dei gamberoni.

La panna dei gamberoni, che avrà assunto una colorazione rosa, conferirà al piatto un gradevole contrasto di colore con il bianco del riso.