

RISO, PEPERONI ARROSTO, GAMBERI ROSSI E MAGGIORANA



Tempo: 30 min. Difficoltà: Bassa Persone: 4

INGREDIENTI

320 gr. di riso carnaroli	parmigiano q.b.
1 mazzetto di maggiorana	olio EVO
2 peperoni gialli	sale e pepe q.b.
2 peperoni rossi	brodo vegetale q.b.
20 gamberi rossi freschi e sgusciati	

PREPARAZIONE

Infornare i peperoni interi e lasciarli appassire.

Una volta cotti, spellarli e pulirli. Frullarli con olio evo, ottenendo una crema di peperoni gialli, ed un'altra rossa.

Tostare il riso, aggiungere il brodo fino a coprirlo e lasciare cuocere per circa 13 minuti, controllando la cottura e integrando il brodo man mano che il riso lo assorbe.

Togliere dal fuoco e mantecare con una noce di burro, parmigiano, l'olio EVO e succo di limone.

IMPIATTAMENTO

Alla base del piatto mettere il riso. Completare con le due creme di peperone arrostiti, gamberi rossi conditi con olio e buccia di limone e foglie di maggiorana.

