Corona di riso con rucola e gamberi

Tempo di preparazione: 45 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua calda: 400ml circa
- Aglio: 1 spicchio
- Gamberoni già puliti: 250g
- Olio extravergine di oliva: q.b.
- Panna fresca: 3 cucchiai
- Riso arborio: 240g
- Rucola: 100g

Preparazione

1. Mettete in un tegame tre cucchiai circa di olio extravergine di oliva, uno spicchio di aglio e rosolate dolcemente.
2. Togliete l'aglio, adagiate i gamberoni, fate prendere solo un po' di calore, avendo cura di rigirarli una volta, poi toglieteli dal fuoco e metteteli da parte, versate nel tegame la **passata di pomodoro Pomì**.
3. Salate, cuocete un paio di minuti poi aggiungete il riso e l'acqua calda.
4. Coprite abbassate la fiamma e lasciate andare per circa 12 minuti.
5. Togliete il coperchio, controllate la cottura del riso se dovesse necessitare più tempo o più acqua provvedete.
6. Al termine, aggiungete la panna mantecate bene unite alcuni gamberi fatti a pezzetti, conservatene 6 per la decorazione finale e inserite il tutto dentro ad uno stampo a ciambella da 18cm di diametro.
7. Lasciate intiepidire circa 10 minuti.
8. Capovolgete il riso su un piatto di portata e decorate con i gamberi tenuti da parte e la rucola.

For this recipe we used:

Passata Classica 150g