

Corona di riso con rucola e gamberi



Tempo di preparazione: 45 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (3 persone)

• Ingredienti

- Passata Classica 500g 150g
- Acqua calda 400ml circa
- Aglio 1 spicchio
- Gamberoni già puliti 250g
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Panna fresca 3 cucchiari
- Riso arborio 240g
- Rucola 100g

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

1. Mettete in un tegame tre cucchiaini 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 Pomi**.
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.

- *Natalia Cattelani*