

Gamberi in agrodolce e riso venere ai piselli

Tempo di preparazione: 40 min

Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aceto di riso o di vino bianco: 50 ml
- Acqua: 100 ml
- Bicchiere di vino: 1
- Brandy: 1 bicchiere
- Brodo vegetale: 1 lt
- Cipolla tritata: 1/2
- Gamberoni argentini puliti: 8 - 960 g tot
- Maizena: 1 cucchiaio
- Olio extra vergine di oliva: qb
- Pepe: a piacere
- Piselli freschi: 200 g
- Riso venere: 400 g
- Sale: 1 pizzico
- Sale: qb
- Zucchero di canna: 4 g



Preparazione

Sciogliete gli ingredienti per la salsa agrodolce nell'acqua insieme a **Pomì L+** e cuocete a fuoco moderato mescolando bene con la frusta fino a che non si addensa. Fate la prova del cucchiaino per vedere la densità.

Per il riso, soffriggete mezza cipolla tritata in pentola con un filo di olio extra vergine di oliva, aggiungete il riso venere e fate tostare bene, sfumate con un bicchiere di vino bianco e lasciate evaporare. Aggiungete il brodo vegetale bollente e, a metà cottura, unite i piselli e lasciate cuocere per altri 25 minuti. Aggiustate il riso di sale e pepe.

Nel frattempo in una padella antiaderente, con un goccio di olio extra vergine di oliva, scottate i gamberoni, sfumate col brandy, salate e pepate.

Componete il piatto con il riso sul fondo e sopra i gamberoni nappati con la salsa agrodolce.

For this recipe we used:

Passata Classica 2 cucchiaini

