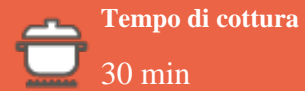
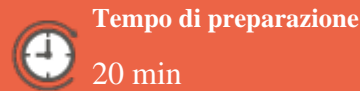


Riso con salsiccia e gamberetti - Riso e cereali



Ingredienti

**DOSI PER
4 porzioni**

320 g di Riso Arborio

200 g di Salsicce

300 g di Gamberetti sgusciati

200 g di Pomodori pelati

1 Cipolla dorata

2 coste di Sedano

1 spicchio di Aglio

1 l di Brodo vegetale

Peperoncino

Timo fresco

Prezzemolo fresco

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale e Pepe



Preparazione

- Fate bollire il brodo e lasciatelo a leggerissima a ebollizione per tutta la durata della cottura del riso.
- Mondate cipolla, sedano e aglio. Tagliate il sedano a becco di flauto, tritate finemente la cipolla e schiacciate l'aglio.
- Fate appassire tutto in un tegame antiaderente con un fondo di olio, per 4-5 minuti a fiamma bassa e mescolando spesso.
- Aggiungete la salsiccia a pezzetti e fatela insaporire per un paio di minuti. Unite i pelati tritati, delle foglie di prezzemolo e il timo. Condite con un pizzico di peperoncino, una spolverata di pepe macinato al momento e riportate a bollire.
- Unite il riso e versate il brodo bollente, abbastanza da coprire a filo gli ingredienti. Durante la cottura mescolate poco, unite eventualmente altro brodo o acqua bollente, poco alla volta.
- Dopo circa 15 minuti aggiungete i gamberetti, sciacquati e scolati. Fate cuocere ancora per altri 2 minuti circa, in modo che il brodo sia tutto assorbito. A fine cottura controllate il sapore e, solo se necessario, regolate di sale, quindi togliete dal fuoco e servite subito.