

## PRIMI PIATTI

# Riso selvaggio alla spagnola

Origine: Spagna

DOSI

**4 persone**

PREPARAZIONE

**20 min**

COTTURA

**15 min**

CALORIE

**275 kcal**

## ■ Ingredienti per 4 persone

|                              |               |
|------------------------------|---------------|
| Riso selvaggio               | 170 g         |
| Gamberoni freschi            | 24            |
| Arance                       | 2             |
| Cipolla rossa                | 1             |
| Peperone rosso               | 1             |
| Peperoncini freschi piccanti | 2             |
| Aglio                        | 1 spicchio    |
| Prezzemolo                   | 1 ciuffo      |
| Vino rosé                    | 1/2 bicchiere |
| Olio d'oliva                 |               |
| Sale                         |               |

## ■ Preparazione

- 1 Mettete il riso in una casseruola con 40 cl di acqua leggermente salata. Portate a ebollizione, coprite e cuocete a fiamma bassa per 45 minuti. Nel frattempo, lavate i gamberoni e tagliate a pezzi il peperone.
- 2 Scaldate in una padella capiente due cucchiaini d'olio, unite l'aglio tritato e la cipolla affettata e fateli appassire a fiamma dolce. Alzate la fiamma, versate i gamberoni e saltateli finché sono ben dorati.
- 3 Salate, aggiungete il peperone, i peperoncini tagliati a metà, il succo delle arance e il vino. Proseguite la cottura per 5 minuti, a fiamma vivace mescolando.
- 4 Distribuite il riso nei piatti con i gamberoni caldi e il fondo di cottura, spolverizzate col prezzemolo tritato e servite.