

## PRIMI PIATTI

# Timballo americano

Origine: Stati Uniti

DOSI

**6 persone**

## Ingredienti per 6 persone

|                    |               |
|--------------------|---------------|
| Riso               | 300 g         |
| Gamberetti         | 800 g         |
| Whisky             | 1 bicchiere   |
| Olio d'oliva       | 1/2 bicchiere |
| Vino bianco        | 1 bicchiere   |
| Cipolle            | 3             |
| Pomodori           | 1000 g        |
| Limone             | 1             |
| Prezzemolo tritato |               |

## Preparazione

- 1 Rinvenite i gamberetti nell'olio, aggiungete il whisky e fiammeggiate. Versateci sopra il vino bianco e acqua tanta da coprire tutti i gamberetti, salate e pepate.
- 2 Lasciate cuocere 10 minuti. Dorate le cipolle nell'olio e poi metteteci dentro i pezzi di pomodoro, sale, pepe e le erbe aromatiche. Lasciate cuocere 20 minuti.
- 3 Intanto cuocete il riso, mettetelo in uno stampo inumidito con acqua fredda facendo sì che sia compatto e poi toglietelo dallo stampo e mettetelo su un vassoio.
- 4 Mescolate i gamberetti con il sugo di cottura al pomodoro e lasciate cuocere per 3 minuti. Mettete questi gamberetti all'interno dello sfornato e intorno cospargete con la salsa di pomodoro e prezzemolo tritato.