



GAMBERETTI AL RISO E CURRY

Ingredienti per 4 persone

500 g di gamberetti

1 cucchiaio di curry

1 cipolla

50g. di burro

250g. di riso

Per la salsa: 35g. di burro, 30g. di farina, 750 ml. di fumet di pesce

Procedimento

Preparate la salsa: sciogliete il burro in una padella, aggiungete la farina e girate. Dopo 5 minuti, sempre girando, unite il fumet di pesce e fate cuocere a fuoco basso per 30 minuti. Aggiungere gli altri 50g. di burro nella padella, unite la cipolla tritata e cuocetela piano per 5 minuti. Unite il curry, mescolate bene, poi aggiungete i gamberetti e la salsa. Girate con cura, lasciate sul fuoco per 5 minuti. Versate tutto su un piatto e ponete ai bordi il riso.