

Risotto carciofi e gamberetti



Tempo di preparazione: 20 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Brodo vegetale: 1 lt
- Cuori di carciofo: 4
- Gamberetti: 250 gr
- Pepe nero: q.b.
- Peperoncino: 1
- Riso: 300 gr

For this recipe we used:

Passata Classica 200 gr



Preparazione

Il risotto carciofi e gamberetti è molto semplice da preparare: come prima cosa versate l'olio nella padella e fate imbiondire l'aglio e il peperoncino. Aggiungete la **passata classica Pomì** e fatela soffriggere per qualche secondo. Eliminate aglio e peperoncino.

Unite i cuori di carciofo tagliati in 4 parti, potete usare sia quelli freschi che quelli congelati. Aggiungete anche il riso e fatelo tostare, dopodiché versate del brodo vegetale e lasciate cuocere per una decina di minuti,

aggiungete sempre del brodo man mano che il riso si va asciugando. Tre, quattro minuti prima della fine della cottura del risotto, unite i gamberetti sgusciati.

Il risotto carciofi e gamberetti è pronto, insaporitelo con del pepe nero e impiattate, è cremoso e gustosissimo!