

# CANNAMELA

## Riso basmati con gamberi



### Ingredienti

- 200 g riso Basmati (3 tazze)
- 350 g gamberi sgusciati
- 160 g porro
- 4 cucchiaini lemon grass foglie CANNAMELA
- 3 cucchiai succo di limone
- 30 g olio extravergine di oliva
- qb sale



Porzioni  
4 persone



Portata  
Primo



Tempo  
20 minuti



Difficoltà  
Media



Cottura  
In  
casseruola,  
Bollito/lessato



Kcal per  
persona  
304\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



## Preparazione

- 1 Misurare in una ciotola 3 tazze da tè di riso. Utilizzando la stessa tazza misurare 4 tazze e mezzo di acqua e versarla in una casseruola con coperchio.
- 2 Salare leggermente l'acqua e far alzare il bollore. Versare il riso, rimescolare, riportare a bollore e coprire con il coperchio.
- 3 Porre la casseruola sul fornello più piccolo e cuocere il riso per 10 min senza mescolare.
- 4 Quando il riso sarà sgranato e cotto, versarlo in una pirofila aprendolo. Lasciare raffreddare.
- 5 A parte in una casseruola appassire in 2 cucchiai di olio il porro, salare e condire con 2 cucchiaini di **lemon grass foglie CANNAMELA**.
- 6 Bagnare con 4 cucchiai di acqua e cuocere il porro fino ad ottenere una crema.
- 7 Unire i gamberi al porro e cuocere per 5/6 min.
- 8 Condire il riso con un'emulsione preparata con 3 cucchiai di succo di limone, 1 di olio extravergine, 2 cucchiaini di **lemon grass foglie CANNAMELA** e un pizzico di sale.
- 9 Mescolare al riso i gamberi al **lemon grass foglie CANNAMELA** e servire.