

Risotto con lenticchie e gamberi

Ingrediente principale: [Lenticchie](#)

Altre ricette nella categoria: [Primi piatti](#)

Preparazione

Tritate cipolla, carota e sedano, fateli rosolare con 40 g di burro e con l'olio, unite le lenticchie e lanciatele insaporire per qualche minuto.

Bagnatele con un mestolino di brodo e lasciatele cuocere finché avranno assorbito quasi totalmente il liquido.

Unite ora il riso e proseguite nella cottura bagnando man mano con il brodo bollente.

Tuffate per un istante i gamberi in acqua bollente, toglieteli, asciugateli e rosolateli per due minuti in un tegame con una noce di burro, quindi uniteli al risotto cinque minuti prima che sia pronto.

A fine cottura togliete dal fuoco e mantecate il risotto con il burro rimasto.

Ingredienti e dosi per 4 persone

400 g di [riso](#)

150 g di [lenticchie](#)

1 [cipolla](#)

1 [carota](#)

150 g di [gamberetti](#)

1 gambo di [sedano](#)

1500 cl di [brodo](#)

80 g di [burro](#)

Un cucchiaino di [olio d'oliva](#)