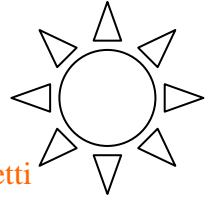


RISOTTO PORRI E GAMBERETTI

Tagliare finemente a rondelle due porri e metterli in una casseruola a stufare per qualche minuto. Aggiungere il riso; quando a preso sapore, aggiungere i gamberetti sgusciati, bagnare con poco vino bianco e lasciare asciugare. Portare avanti la cottura con del brodo aggiunto a poco a poco, a metà cottura aggiungere un mezzo bicchiere di latte per renderlo più cremoso. Finire con un po' di prezzemolo tritato.



Ricette di cucina