

Riso venere con code di mazzancolle

Categoria: Portate - Riso e risotti



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min	Cottura: 20 min	Dosi per: 6 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Bassa	

Il riso venere ha colore nero e sapore particolarmente profumato, dal sentore di pane appena sfornato. Originariamente era coltivato in Cina, e veniva considerato proibito in virtù delle sue presunte capacità afrodisiache e pertanto riservato solo al palato degli imperatori; oggi viene coltivato nella Pianura Padana ed è facilmente acquistabile in tutti i grandi supermercati.

Il riso venere con code di mazzancolle è un primo piatto molto originale e saporito, adatto ad occasioni particolari e raffinate: il suo colore nero e il sapore particolarmente aromatico accostato alle mazzancolle, rende questa preparazione molto ricercata e d'effetto.



Ingredienti

>> Aneto 20 gr	>> Pepe macinato q.b.
>> Brodo di pesce (fumetto) 1 bicchiere	>> Pomodori polpa 100 gr
>> Erba cipollina 20 gr	>> Pomodori concentrato 2 cucchiaini
>> Mazzancolle 30 code	>> Riso venere 500 gr
>> Olio extravergine di oliva 3 cucchiaini	>> Scalogno 1

Preparazione



In una pentola mettete a lessare il riso in abbondante acqua salata, per almeno 20 minuti, o secondo le indicazioni riportate sulla confezione.

Nel frattempo, eliminate il carapace dalle code di mazzancolle (1) e tritate finemente lo scalogno (2); in un ampio tegame fate imbiondire lo scalogno (3) qualche minuto a fuoco dolce.



Tritate l'aneto (4) e l'erba cipollina (5); aggiungete allo scalogno le code di mazzancolle (6), e fate dorare qualche altro minuto fino a che non avranno raggiunto la loro tradizionale colorazione dorata;



aggiungete il trito di aneto (7) ed erba cipollina (8) e amalgamate bene il tutto (9).



Sfumate con il vino bianco (10), aggiungete anche la polpa di pomodoro (11) e un mestolo di fumetto di pesce (12);



fate asciugare qualche minuto e poi aggiungete il pomodoro concentrato (13), aggiustate di pepe e sale facendo asciugare qualche istante il sughetto che dovrà risultare denso ma non troppo asciutto.

Scolate il riso venere al dente, dividetelo in 6 parti che adagerete sui piatti da portata; ponete in ogni piatto, sopra il letto di riso, 5 mazzancolle, e irrorate con il sugo di cottura ben caldo (15).

Consigli per gli acquisti



Frulla, trita, senza fili! Il multifunzione senza filo è pimer, mixer e tritatutto ed è facile da utilizzare ovunque ti serva. Multifunzione cordless che mixa, trita, frulla, in totale libertà. Coniuga in sé massima versatilità nella preparazione e grande semplicità d'uso: grazie al suo design compatto ed essenziale ed alle potenti batterie, prepara ogni tipo di pietanza senza dover rinunciare alle alte prestazioni dei tradizionali apparecchi da cucina. Pratico e veloce, è sempre pronto all'uso ed a portata di mano

· Tipologia: Frullatore

[Clicca qui per acquistare](#)

ePRICE

