

## Risotto con code di gambero e curry

---



### Ingredienti:

- 1 tazza grande con riso arborio
- 450 g code di gambero fresche o surgelate
- 1 cucchiaino curry
- 1/2 bicchiere vino bianco
- 1 cipolla

Mettete nella pentola 1 cucchiaio d'olio con la cipolla tritata.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta per 1 minuto. Aggiungete le code di gambero fresche o congelate.



Coprite e cuocete circa 3-4 minuti. Aggiungete il riso...



... mescolate e cuocete 1 minuto a fiamma media. Sfumate con il vino senza alzare il coperchio. Cuocete ancora 1 minuto a fiamma media. Aggiungete il sale e 2 tazze e mezzo di acqua fredda o brodo. Mescolate.



Continuate a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi a fiamma bassa per il tempo di cottura del riso. Non mescolate durante la cottura. 2 minuti prima di spegnere il fuoco aggiungete il curry sciolto in pochissima acqua.



Mescolate leggermente e completate la cottura. Spegnete il fuoco, pepate e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.