

## Risotto piselli e gamberi

---



### Ingredienti:

300 g riso Carnaroli  
250 g piselli congelati  
1 cipolla  
10 code di gambero crude  
1 limone  
dado vegetale

Metti nella pentola poco olio evo, dado vegetale e la cipolla tritata. Copri con MCSD e riscalda a fiamma alta 2 minuti.

Aggiungi i piselli congelati e 1/2 bicchiere di acqua. Porta ad ebollizione poi abbassa la fiamma al minimo 2 minuti. Frulla il tutto. Aggiungi il riso carnaroli e 600 ml d'acqua. Mescola e usa fiamma alta finché si alza la calotta, fiamma bassa 5 minuti, poi spento in auto cottura 10 minuti.

Nel frattempo puoi marinare le code di gambero crude, pulite, con olio evo, succo di limone, buccia di limone e poco sale.

Servi nel piatto con 2 cucchiari di code di gambero marinate sopra.

Eliza Sestov