



Ingredienti per 4 persone:

- 350 gr. riso nero
- 16 gamberi rossi
- 1 cipolla media
- sale
- peperoncino
- salsa di pomodoro
- vino bianco secco
- olio evo
- 1 carota piccola
- 1 gamba di sedano
- prezzemolo

Preparazione:

Far bollire il riso in acqua leggermente salata per circa 40 minuti.

Mettere i carapaci dei gamberi in un tegame con poco olio, la carota e il sedano e cuocerli per circa 15 minuti aggiungendo $\frac{1}{2}$ bicchiere di vino, schiacciarli o frullarli per ricavarne il succo e filtrare.

Tritare grossolanamente la cipolla e farla stufare in poco olio, quando sarà ben stufata mettere i gamberi (8 interi che metteremo a copertura del piatto e 8 tagliati a piccoli pezzi) e rosolarli per bene, sfumare con $\frac{1}{2}$ bicchiere di vino bianco, aggiungere la salsa di pomodoro, sale, peperoncino e il succo filtrato dei carapaci, cuocere ancora per circa 5 minuti.

Aggiungere il riso bollito, mantecare per qualche minuto, spolverare con prezzemolo fresco e servire.