

Riso al curry con gamberi

INGREDIENTI

Per 4 persone

- 320 g di riso
- 350 g di gamberi
- 1 cipolla
- 3/4 di brodo
- 30 g di burro.

PER LA SALSA AL CURRY:

- 2 cucchiaini di curry
- 1/4 di cipolla
- farina
- 40 g di burro
- sale
- pepe

In una teglia lasciate fondere il burro e insaporitevi la cipolla tagliata a fettine. Quando è diventata trasparente versate il riso e mescolate bene perché assorba il condimento. Versate nel recipiente il brodo bollente, coprite e tenete in forno preriscaldato a 220° per circa diciassette minuti. Intanto sgusciate i gamberi e lessateli per due minuti in acqua bollente. Fate la salsa al curry: tritate la cipolla, lasciatela ammorbidire per cinque minuti in un tegame con il burro, cospargetela con un cucchiaio di farina, mescolate e unite il curry diluito in poca acqua calda. Cuocete a fuoco basso per mezz'ora, aggiungendo altra acqua via via che viene assorbita. Salate e pepate. Ritirate il riso dal forno, disponetelo in uno stampo ad anello imburrato e battete il fondo sul tavolo per eliminare gli eventuali vuoti d'aria. Rovesciate la forma sul piatto da portata, al centro mettete i gamberi e ricopriteli con la salsa al curry calda.