

Risotto with Shrimp

IT: Ecco qui un'idea per il vostro pranzo di oggi.

Risotto con gamberi

Ingredienti per 4 persone:

320 g di riso Vialone nano

18 code di gamberi rossi

1 cipolla

1 bicchiere di Prosecco

Qualche filo di erba cipollina

1,5 l di brodo vegetale

5 cucchiaini di olio extravergine di oliva

Sale

Pepe nero macinato al momento.

Tritate la cipolla e soffriggetela con olio; unite il riso, tostatelo qualche minuto, sfumate con il prosecco e aggiungete il brodo poco alla volta. Sgusciate le code dei gamberi e saltatele nella padella con un cucchiaino d'olio. Portate il riso a fine cottura, aggiungete le code dei gamberi con l'erba cipollina tritata, regolate di sale e pepe e servite.

Buon appetito e buona domenica.

P.S.: Al posto di prosecco potete usare il vino bianco.

EN: Here's an idea for your lunch today.

Risotto with Shrimp

Ingredients for 4 people:

320 g of "Vialone nano" rice (type of rice italian)

18 prawns red

1 onion

1 glass of Prosecco (an italian sparkling wine)

some chives

1,5 broth vegetable

5 tablespoons extra virgin olive oil

salt

freshly ground black pepper.

Chop the onion and fry with oil; add the rice, toasted a few minutes blended with prosecco and add the broth a little at a

time. Shell the shrimp tails and saute into the frying pan with olive oil using a tablespoon. Put the rice in by the end of cooking and add the shrimp tails with the chopped chives, season with salt and pepper and serve. Bon appetit and good Sunday.

P.S.: Instead of prosecco, you can use white wine.

SI: Danes vam ponujam eno idejo za nedeljsko kosilo.

Rizota z kozicami

Sestavine za 4 osebe:

320 g rize (ce dobite predlagam Vialone nano)

18 repkov kozic

1 cebula

1 kozarec penecega vina (ce je mozno Prosecco)

Par kosov drobnjaka

1,5 l zelenjavne juhe

5 zlic extra olivnega olja

Sol

Sveze mlet crni poper

Seseklajte cebulo in preprazite na olju; dodajte riz in preprazite par minut, zalijte z sampanjcem in pocakajte da izhlapi, nato postopoma zalivajte z juho. Olupite repke kozic in popecite jih par minut v ponvi z oljem. Ko je riz skuhan dodajte kozice z sesekljanim drobnjakom, po potrebi posolote in popoprajte. Dober tek in lep dan.

P.S.: Namesto sampanjca lahko dodate belo vino.

By: Dragana Radosevic



