



Bimby: Riso pilaf al curry con gamberoni - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

50 cl. Acqua, 1 cucchiaino dado Bimby, 400 gr. riso, 400 gr. gamberoni

Per la salsa al curry: A½ cipollina, 40 gr. olio evo, 10 cl. Panna fresca, 30 gr. farina, 1 cucchiaino curry
Inserisci nel boccale l'acqua e il dado: 10 minuti temperatura 100 velocità 1. Posiziona il cestello con il riso. Inserisci i gamberoni nel Varoma e posizionalo sopra il coperchio del boccale; cuoci il tutto per 15 minuti a temperatura Varoma velocità 4. Togli il cestello, versa il riso in una ciotola, tenendolo al caldo, e tieni da parte 4 misurini del liquido di cottura del riso. Sguscia i gamberoni e tienili da parte. Soffriggi nel boccale cipolla e olio: 3 minuti a temperatura 100 velocità 4. Aggiungi l'acqua di cottura del riso, la panna fresca, la farina e il curry: 5 minuti a temperatura 90 velocità 4. Condisci il riso con la salsina, sistemalo in uno stampo a ciambella e mettilo in forno a temperatura 180 per 5 minuti circa. Sforna il riso e guarniscilo con i gamberoni.

eCucinando.it