

Riso al CURRY con GAMBERI e PISELLI

Un piatto che celebra l'equilibrio perfetto di ingredienti freschi e aromi speziati



Il "Riso al curry con gamberi e piselli" è uno dei piatti iconici del Ristorante Puny, amato da generazioni di clienti per la combinazione unica di sapori.

Un piatto che racconta la storia e la passione di Puny, radicata nella tradizione e aperta alla creatività.

Ingredienti per 4 persone:

500 gr di riso già cotto pilaf
20 gamberi grossi tagliati
30 gr di burro
4 cucchiaini di piselli già cotti
4 mestolini di salsa al curry
2 cucchiaini di Cognac
1/4 di panna liquida

Preparazione:

Si consiglia di preparare la salsa al curry come da ricetta.

In una padella di alluminio far rosolare il burro, versare i gamberi e, appena saltati, flambarli con il Cognac.

Aggiungere la salsa di curry la panna liquida e subito dopo i piselli. Far cuocere per cinque minuti.

Aggiungere il riso cotto pilaf e far cuocere il tutto per altri dieci minuti, sino alla mantecazione perfetta. Il riso deve risultare morbido e cremoso.

