



CUCINA CON NOI!

# Crema di Porro, parmigiano e curry con riso venere e gamberi

Ideale come pasto equilibrato dopo l'occasione di una cena conviviale e più ricca. Il porro ha note proprietà disintossicanti per la presenza di molto potassio e poco sodio, che aiuta ad aumentare la secrezione dei liquidi e ad eliminare le sostanze di rifiuto, carminative e digestive.

## INGREDIENTI

20 gocce di [Virtù di Brodo Orogel](#)

---

300 g di gamberi

---

150 g di patate

---

100 g di riso venere

---

20 g di Parmigiano Reggiano

---

1 porro

---

2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva a crudo

---

curry q.b.

---



45



2



Facile

#### Preparazione

- 1** Preparare il brodo di verdure versando 20 gocce surgelate di Virtù di Brodo Orogel in una pentola con un litro di acqua bollente. Cuocere i gamberi per pochi minuti nel brodo vegetale.
- 2** Separatamente cuocere il riso venere in pentola con il brodo vegetale di cottura dei gamberi. Per la crema di porro: cuocere porro e patate in tanta acqua quanta ne serve per coprirli. Una volta cotti frullarli finemente.
- 3** Alla crema aggiungere il curry, il Parmigiano e un goccio di olio a crudo. Servire i gamberi con il riso e la crema di porro e patate.

