



RICETTA

RISOTTO CON GAMBERETTI E ZUCCHINE

INGREDIENTI

400gr. di riso venere

150gr. zucchini

150gr. gamberetti

1 cipolla

olio evo qb.

sale qb.

erba cipollina (a piacere)

PREPARAZIONE

Sciacquate il riso venere sotto l'acqua corrente e cuocetelo in abbondante acqua per il tempo necessario (circa 40 minuti).

Scolatelo al dente.

Lavate e tritate la cipolla. Fatela appassire in una padella larga con un filo d'olio.

Aggiungete infine i gamberi e fate cuocere altri 5 minuti.

A cottura ultimata, scolate il riso e unitelo alla padella con il condimento.

Fate insaporire per qualche minuto, regolate di sale e servite.

Se volete aggiungete dell'erba cipollina fresca per decorare il piatto.

Questa ricetta è perfetta sia calda che fredda.