Ricetta: **Risotto zucchine e gamberi**

Author: WWW.MISYA.INFO

Il risotto zucchine e gamberi è una delle ricette con le zucchine che preferisco. Questo risotto può diventare anche una ricetta light se invece di far soffriggere la cipolla e le zucchine, si fanno cuocere le stesse con mezzo bicchiere d'acqua e un cucchiaio d'olio messo a crudo. Auguro a tutti un buon inizio settimana e vi consiglio di provare questa ricetta del risotto con gamberi e zucchine, una bontà ;P

Ingredienti per 4 persone:
320 gr di riso
2 zucchine,
500 gr di gamberi,
1/2 cipolla
500 ml di fumetto
1/2 bicchiere di vino bianco
4 cucchiai di olio extravergine d'oliva
1 spicchio d'aglio
pepe, sale, prezzemolo

Procedimento:

Tagliare la cipolla a velo e farla appassire in una casseruola con 3 cucchiai d'olio.
Lavare e spuntare le zucchine, quindi affettarle a rondelle sottilissime e aggiungerle nella casseruola con la cipolla.

Sgusciare i gamberi tenendo da parte teste e gusci per preparare il fumetto e farli saltare in una padella con un cucchiaio d'olio e uno spicchio d'aglio.

Quando le zucchine si saranno ammorbidite, aggiungere il riso e farlo tostare.

Sfumare con il vino bianco quindi ricoprire il tutto con il fumetto filtrato.

Fate cuocere per 5 minuti circa, quindi aggiungete i gamberi, aggiustare di sale e di pepe e cuocere il risotto zucchine e gamberi finchè il riso non sarà pronto.

A fine cottura, togliere il risotto zucchine e gamberi dal fuoco, aggiungere il prezzemolo tritato e servire nei piatti.

Se volete potete decorare i vostri piatti con dei gamberi che avrete messo da parte e fatto bollire in precedenza.

Questa invece è la ricetta per la pasta zucchine e gamberetti

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO