

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, le fate cuocere 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 ;)

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 cucchiaini di olio evo
- 1 apicchio di aglio
- prezzemolo
- sale
- pepe

Tempo di preparazione: 15 min

Tempo di cottura: 25 min

Tempo totale: 40 min

Procedimento per preparare il Risotto zucchine e gamberi

Tagliate la cipolla a velo e fatela appassire in una casseruola con 3 cucchiaini d'olio.

Lavate e spuntate le zucchine, quindi affettatele a rondelle sottilissime e aggiungetele nella casseruola con la cipolla.

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

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

Sfumate con il vino bianco, quindi ricoprite il tutto con il fumetto filtrato.

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

A fine cottura, togliete il risotto zucchine e gamberi dal fuoco, aggiungete 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.

