

PRIMI PIATTI

Risotto gamberi e zucchine

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **risotto gamberi e zucchine**, come il [risotto alla pescatora](#), è un [primo](#) adatto ad ogni occasione.

Facile da fare, alla portata di tutti, può essere preparato in un giorno qualunque ma è proprio l'ideale se presentato durante una cena importante come può essere ad esempio il [cenone della vigilia di Natale](#), perché **decisamente sobrio, elegante e raffinato**.

L'abbinamento **zucchine e gamberetti** è formidabile sia dal punto di vista visivo, stupendo il mix di verde e arancio che colora il bianco del riso come se fosse una tavolozza, sia dal punto di vista del sapore, i due gusti delicati e particolari si sposano e fondono alla

perfezione.

Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per cucinare in casa con le tue mani un genuino e **perfetto risotto con gamberi e zucchini**, se ami i [risotti](#) devi provare anche queste ricette semplici e golose:

[Risotto salsiccia e zafferano](#)

[Risotto agli asparagi](#)

[Risotto al salmone](#)

[Risotto ai funghi porcini](#)

[Risotto zucca e pancetta](#)

INGREDIENTI PER FARE IL RISOTTO

GAMBERI E ZUCCHINE

BRODO VEGETALE 1 l

RISO RIBE 380 gr

ZUCCHINE 500 gr

GAMBERI 500 gr

PARMIGIANO REGGIANO 30 gr

FILETTI DI ACCIUGHE 3

SCALOGNO 2

VINO BIANCO ½ bicchieri

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

COME SI FA IL RISOTTO GAMBERI E ZUCCHINE

1 Per realizzare la ricetta del risotto gamberi e zucchini comincia tagliando le zucchini lavate, prima a metà poi a strisce e poi a cubetti di massimo 2 cm. per lato.

Pulisci i gamberi rimuovendo il carapace dalla coda e poi separa la testa dal corpo, con un coltellino sfilala anche l'intestino. Con i carapaci se vuoi puoi fare una bisque o metterne alcuni all'interno del brodo, danno più sapore. Trita grossolanamente un paio di scalogni.

In una padella antiaderente versa un filo d'olio e metti a rosolare i filetti di acciuga.





2 Aggiungi lo scalogno alle acciughe e lascialo rosolare. Aggiungi le zucchine e dopo aver mescolato, lascia cuocere coperto per circa 3 minuti. Aggiungi sale e pepe e, infine, i gamberi. Lascia cuocere 1 minuto e poi tieni tutto da parte.





- 3** In una casseruola bassa versa un filo d'olio e fai tostare il riso a fuoco vivo per 1 minuto. Sfuma con mezzo bicchiere di vino bianco e quando si è asciugato comincia a bagnare con il brodo.





- 4 Il risotto va cotto piano piano, aggiungendo poco brodo alla volta, aspettando che si asciughi prima di aggiungerne altro. Ogni tanto assaggia per capire il grado di cottura e verso metà, aggiungi le zucchine e i gamberi. Aggiungi tanto brodo quanto ne serve per arrivare a cottura e correggi di sale se serve.





- 5 Quando il riso è arrivato a cottura, a fuoco spento, aggiungi una spolverata leggera di formaggio grattugiato, mescola e copri con un coperchio. Lascia ai chicchi di riso il tempo per gonfiarsi per bene, basteranno circa 2 minuti di orologio. Servi in piatti individuali.

