

PRIMI PIATTI

# Riso e gamberi

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



## INGREDIENTI

320 g di riso  
4 zucchine medie  
400 g di gamberi sgusciati  
fiori di zuccina  
prezzemolo qb  
foglioline di basilico  
succo di limone  
olio evo  
sale qb.

## PREPARAZIONE

- 1 Lavate le zucchine e tagliatele a rondelle sottili, cuocetele a vapore insieme ai fiori e ai gamberi per pochi minuti.



- 2** Tritate il basilico e il prezzemolo finemente, aggiungete il succo di limone, l'olio e mescolate. Lasciate riposare in frigo.



- 3** Nel frattempo lessate il riso in acqua salata bollente e dopo averlo scolato passatelo sotto il getto d'acqua fredda.  
Sgocciolatelo bene e ponetelo in una terrina.



- 4 Unite ora le zucchine con i gamberi e il trito di basilico e prezzemolo.  
A questo punto non resta altro che lasciarlo in frigorifero (meglio in un contenitore ermetico) per un'oretta in modo da farlo insaporire per bene.