

PRIMI PIATTI

Riso e gamberi

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

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



INGREDIENTI

60 g di riso
1 zucchini media
100 g di gamberi sgucciati
5 fiori di zucchini
prezzemolo
foglioline di basilico
succo di mezzo limone
1 cucchiaino di olio
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare la zucchini e tagliarla a rondelle sottili, cuocerla al vapore insieme ai fiori e ai gamberi per pochi minuti.



- 2 Tritare il basilico e il prezzemolo finemente, aggiungere il succo di limone, l'olio e mescolare. Lasciare riposare in frigorifero.



- 3 Lessare il riso in acqua salata bollente e, dopo averlo scolato, passarlo sotto l'acqua fredda.

Sgocciolarlo bene e porlo in una terrina.



4 Unire le zucchine con i gamberi e condire con la salsina fredda di basilico e prezzemolo.

Riporre in frigorifero e lasciare raffreddare e insaporire.



Ricetta per 1 porzione.

NOTE