

PRIMI PIATTI

Risotto gamberetti e zucchine

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La ricetta che andiamo a proporvi di certo piacerà a chi ama i piatti delicati ma fantasiosi: il risotto gamberetti e zucchine è proprio buono, non è difficile da preparare ed è perfetto da presentare anche durante un'occasione particolarmente importante. Ottenere un buono risotto, mantecato, morbido, sapido e saporito non è sempre facile, ma qui vi diciamo come farlo, svelandovi tutti i trucchi del mestiere. Provate questa ricetta dal risultato eccezionale e fateci sapere se vi è piaciuto. Un buon secondo da abbinarci?

[Orata al sale](#), una delizia per gli occhi e per il palato!

INGREDIENTI

RISO CARNAROLI 360 gr
ZUCCHINE lunghe medie - 3
GAMBERETTI 300 gr
POMODORINI 150 gr
BRODO VEGETALE già pronto - 1 l
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PEPE NERO
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare il risotto gamberetti e zucchine, preparate prima di tutto il brodo vegetale, che servirà per la cottura del riso; quindi prendete le zucchine e lavatele, poi separate la buccia delle zucchine dalla polpa, cubettate la polpa e aggiungetela al brodo vegetale bollente.



2 Tagliate a listarelle la buccia delle zucchine e mettetela da parte.



3 Quindi prendete i gamberetti, privateli delle teste e dei carapaci e raccogliete il tutto in due ciotole separate: i gamberetti andranno aggiunti al risotto prima del termine della cottura, mentre le teste e i carapaci le dovrete utilizzare per la preparazione della bisque, la quale servirà per conferire al risotto un sapore più deciso.



4 Scaldate in una padella un giro d'olio extravergine d'oliva e, trasferite al suo interno le teste e i carapaci dei gamberetti.

Prendete i pomodorini tagliateli a dadini e teneteli da parte.



- 5 Fate rosolare leggermente i carapaci e le teste dei gamberetti, in modo tale che rilascino il proprio sapore all'interno della padella.



- 6 Nel frattempo, in un'altra casseruola fate scaldare un filo d'olio extravergine d'oliva, versate all'interno di essa il riso e, lasciatelo tostare, questa operazione è particolarmente importante per una buona riuscita di ogni risotto.



- 7 Sfumate con del vino bianco secco le teste dei gamberetti e i carapaci e lasciate evaporare completamente tutta la parte alcolica del vino.



- 8 Dopo che il riso si sarà ben tostato, iniziate ad incorporare ad esso, il brodo caldo, in modo tale da iniziare la cottura. Ricordatevi di mantenere il riso completamente ricoperto dal brodo durante la cottura e, di aggiungere quest'ultimo ogni qual volta il riso lo richieda.



- 9 Aggiungete alle teste e ai carapaci dei gamberetti, i pomodori tagliati a cubetti in precedenza, spolverate il tutto con una macinata di pepe nero e lasciate insaporire e cuocere per qualche istante.





- 10** A metà cottura del riso aggiungete ad esso le listarelle delle zucchine messe da parte in precedenza, salate leggermente se necessario e, continuate la cottura del riso aggiungendo il brodo.



- 11** A questo punto prendete le teste e i carapaci cotti e metteteli all'interno di uno schiacciapatate e, ricavate la bisque.



12 Aggiungete la bisque ottenuta al risotto e, continuate la cottura fino al dente.



13 Una volta che il riso è quasi arrivato a cottura, aggiungete nella casseruola anche i gamberetti sgucciati, lasciate cuocere ancora per pochi minuti.



14 A cottura terminata del riso, allontanate la casseruola dal fuoco, mantecate con un filo d'olio extravergine d'oliva e fate amalgamare bene il tutto. Servite con una spolverata di pepe nero a gusto vostro.

