

PRIMI PIATTI

# Risotto gamberi e zucchine

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 30 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il **risotto gamberi e zucchine** è un primo adatto ad ogni occasione. Facile da fare può essere preparato in un giorno qualunque ma è proprio l'ideale se presentato durante una cena a base di pesce, perché decisamente sobrio, elegante e raffinato e quindi proponendolo ai vostri ospiti, farete un figurone.

Il risotto gamberi e zucchine è proprio semplice da fare ed è per questo che diventerà un vostro asso nella manica!

L'accoppiata zucchine-gamberi è davvero eccellente, in quanto i due sapori e le due

consistenze si amalgamano sposandosi perfettamente, creando un gustoso primo. Provate questa ricetta che è anche molto semplice da realizzare e se amate in modo particolare i gamberi vi invitiamo a provarli anche nella gustosa versione all'[arancia](#): un secondo ottimo e piacevolissimo.

Se amate questo tipo di piatti, ecco per voi altre ricette con il riso:

[risotto al forno](#)

[risotto primavera](#)

[risotta alla pizzaiola](#)

## INGREDIENTI

RISO RIBE 380 gr

ZUCCHINE 500 gr

GAMBERI 500 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

FILETTI DI ACCIUGHE 3

SCALOGNO 2

VINO BIANCO ½ bicchieri

BRODO VEGETALE 1 l

SALE

PEPE NERO

PARMIGIANO REGGIANO 30 gr

## PREPARAZIONE

**1** Per realizzare la ricetta del risotto gamberi e zucchine comincia tagliando le zucchine 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, adesso poi puoi anche sfilare l'intestino. oppure incidi la schiena e rimuovilo con un coltellino. Procedi allo stesso modo con tutti i gamberi. Con i carapaci se vuoi puoi fare una bisque o metterne alcuni all'interno del brodo.

Trita grossolanamente un paio di scalogni.

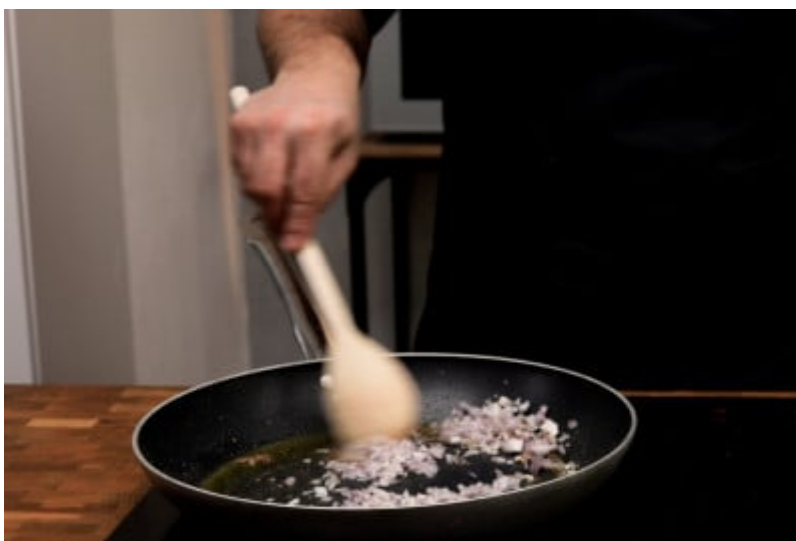
In una padella versa un filo d'olio e metti a rosolare i filetti di acciuga.





**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. Lasciali 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 E 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. Giusto 2 minuti.



Alla fine, impiatta.



CONSIGLIO