

PRIMI PIATTI

Riso e gamberi

di: *_Chiara_*

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.