



Risotto con gamberetti e zucchini - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primi piatti - gamberetti - zucchini - riso

500 gr riso (io personalmente uso il parboiled)
1 lt circa brodo bollente
3 zucchini
300 gr gamberetti sgusciati
250 ml circa crema di latte
1 cipolla
olio
sale
prezzemolo per completare
vino b. q.b.

Soffriggere la cipolla tritata con l'olio. Aggiungere le zucchini a dadini (non molto grandi) e far andare per qualche minuto. Unire il riso, farlo tostare e sfumare con un po' di vino. Coprirlo con il brodo (non tutto; se servirà lo aggiungerete pian piano) e far andare il riso rimestandolo poco e niente. A 5/6 minuti dal termine della cottura, unire i gamberetti e completare la cottura. Quando mancano 1 o 2' aggiungete la crema di latte (poca alla volta)..aggiungetene solo il necessario perchè il risotto sia all'onda. Spolverizzate con prezzemolo tritato e servite subito.

Per chi volesse un risotto più leggero, evitate di mettere la crema di latte.

Un altro risotto potrebbe essere fatto con lo stesso procedimento del risotto ai funghi, sostituendo a questi ultimi gli spinaci (vanno bene anche quelli surgelati) o i carciofi a julienne...più che altro à un modo per far mangiare a mio figlio le verdure!.