

RISOTTO ZUCCHINE E GAMBERETTI

[HOME PAGE](#)

[CHI SIAMO](#)

[ANTIPASTI](#)

[PRIMI PIATTI](#)

[SECONDI
PIATTI](#)

Dose per 4 persone

- 400 grammi di riso
- 6 zucchine
- 250 grammi di gamberetti sgusciati
- 4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- un pezzetto di cipolla
- un ciuffetto di prezzemolo
- sale
- peperoncino

Preparazione



- tagliate le zucchine a rotelline sottili
- tritate finemente la cipolla, in una padella fatela soffriggere con l'olio, aggiungete le zucchine, fateli appassire a fuoco moderato
- aggiungete il riso, bagnate con un mestolo di brodo bollente e continuate ad aggiungerne man mano che viene assorbito, regolate con il sale e il peperoncino, a metà cottura aggiungete i gamberetti
- a cottura ultimata aggiungete il prezzemolo finemente tritato e servitelo ben caldo.



[DOLCI](#)

[CHICCHE](#)

[SALSE](#)

[CONTATTI](#)

[FOTO](#)

[Link Amici](#)