Le ricette di Giuly - Risotto Gamberoni e Zucchine

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è una sfiziosità per chi ama il pesce.

INGREDIENTI:

– 12 gamberoni freschi

– 400 g di riso

– 3 zucchine chiare

– brodo di pesce q.b

– 2 spicchi d’aglio

– 1 cipolla di tropea

– vino bianco q.b

– sale q.b

– pepe q.b

– prezzemolo q.b

PROCEDIMENTO:

In una padella mettere a rosolare con dell’olio l’aglio, le zucchine tagliate a piccoli cubetti. Cuocere per 7/8 minuti, passato il tempo aggiungere i gamberoni precedentemente sgusciati e lavati e lasciare cuocere per altri 5 minuti; successivamente aggiungere del prezzemolo e metterli da parte.

In una casseruola mettere l’olio, la cipolla tritata e rosolare. Mettere il riso, tostarlo, sfumare con il vino bianco continuare la cottura aggiungendo all’occorrenza il brodo di pesce.

Negli ultimi 5 minuti aggiungere le zucchine con i gamberoni precedentemente preparati ed ultimare la cottura.

Servire con l’aggiunta di formaggio grattugiato a piacere.

Buon Appetito!

Giuly Fonty

© 2024 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 30/03/2024

Salvato in PDF in data: 23/11/2026

Link all'articolo: https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-5/30/03/2024/