

Risotto con gamberi, zucchini e limone

ingredienti per 4 persone:

300 gr.di riso superfino
12 gamberi
300 gr.di zucchini
40 gr.di porro riponete un
100 ml. vino bianco
1,5 lt. brodo di pesce
Prezzemolo
Limone
olio evo
sale e pepe

Preparazione:

Togliete i carapaci ai gamberi, eliminate il filo nero nel dorso e tagliateli in pezzi, condite con sale. Tenete da parte in frigorifero. Ottenete delle listarelle sottili dalla buccia del limone e spremetelo. Tagliate il porro e le zucchini a rondelle e fateli appassire con 1 cucchiaino di olio e poco brodo. In una casseruola riponete un cucchiaino di olio, aggiungete il riso e lasciatelo tostare. bagnate con il vino e lasciate evaporare. Unite il porro con le zucchini e continuate la cottura a fuoco dolce, bagnando di tanto in tanto con il brodo bollente e terminate la cottura. Mantecate fuori dal fuoco con i gamberi, il succo e i filetti di limoni, il prezzemolo tritato e del pepe. Servite il risotto all'onda.