

RISOTTO CON ZUCCHINE E GAMBERI

Soffriggere in olio EVO uno scalogno tritato e un paio di zucchine a rondelle non molto sottili per circa 10 minuti.

Insaporite le code di gamberi in una casseruola a parte con un po' di burro per qualche minuto. Togliere i gamberi e aggiungere il riso.

Lasciare insaporire e sfumare con vino bianco secco.

Evaporato il vino, proseguire la cottura con brodo vegetale a cui avrete aggiunto le parti di gamberi non utilizzate precedentemente e passato a un colino. Portare il riso a $\frac{3}{4}$ di cottura e unire le zucchine e le code di gamberi. Alla fine, a fuoco spento, unire una noce di burro e una spolverata di prezzemolo tritato e se piace, del pepe nero.

RICETTE DI CUCINA