



I primi piatti tradizionali

RISO NERO CON GAMBERETTI, ZUCCHINE E SCALOGNO



Ingredienti

300 g RISO VENERE NERO
.....
4 CUCCHIAI DI OLIO EVO
.....
1 SCALOGNO CO.P.A.P.
.....
1 CUCCHIAIO DI
PREZZEMOLO
.....
2 ZUCCHINE (300 g)
.....
200 g DI GAMBERI
SGUSCIATI CONGELATI
.....
50 ml DI VINO BIANCO

Procedimento

- Iniziate a tagliare le zucchine a pezzi; sgusciate i gamberi eliminando la testa, i carapaci e la coda e tenete da parte. Fate bollire il riso Venere per 18/20 minuti in abbondante acqua salata;
- nel frattempo tritate lo scalogno e fatelo appassire con 4 cucchiaini d'olio d'oliva extravergine, aggiungete le zucchine in padella e fate cuocere a fuoco vivace qualche minuto. Poi aggiungete i gamberetti, potete usare anche quelli congelati mettendoli a questo punto senza farli scongelare;
- Fate cuocere ancora qualche minuto, mescolando con un cucchiaio di legno e poi sfumate con il vino bianco e lasciate cuocere per altri 5-10 minuti. Scolate il riso venere e fatelo saltare nella padella con il condimento e, pochi istanti prima di togliere il riso dalla fiamma, aggiungete il prezzemolo tritato; servite il riso venere con gamberetti e zucchine ben caldo condendolo con un filo d'olio crudo.