

PRIMI PIATTI

Risotto con zucchine e gamberetti

Difficoltà 

Tempo richiesto  45 min

Ingredienti (per 4 persone)

Riso

350 gr

Gamberetti

80 gr

Caciotta Cademartori

80 gr

Zucchine

3 intere

Scalognò

1 intero

Vino

1/2 bicchiere

Sale e pepe

q.b

Descrizione

Il risotto è un primo piatto molto apprezzato. Quello che andremo a preparare oggi è un risotto con zucchine e gamberetti: una vera delizia che saprà stuzzicare i vostri palati. Preparato con il fumetto di pesce, ricavato dai gusci dei gamberetti, il vostro risotto avrà un sapore eccezionale e la mantecatura con la Caciotta Cademartori completerà questo ottimo piatto. Per preparare il risotto con zucchine e gamberetti cominciate sgusciando i gamberetti e metteteli da parte. In una pentola mettete i gusci dei gamberetti e fateli rosolare a fiamma media per qualche minuto fino a che non sembrino attaccarsi.

Aggiungete abbondante acqua fredda e lasciate cuocere per almeno 20 minuti. Poi togliete dal fuoco e filtrate il fumetto ottenuto eliminando i gusci e le impurità. Tritate lo scalognò e mettetelo a rosolare in una padella con un goccio d'olio. Quando lo scalognò sarà dorato, aggiungete i gamberetti e le zucchine precedentemente tagliate a tronchetti. Cuocete a fiamma moderata e sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco; lasciate cuocere per una decina di minuti, poi togliete dal fuoco e mettetelo da parte. In una pentola capiente versate il riso e lasciatelo tostare per almeno 2 minuti, abbassate la fiamma al minimo e irrorate con un mestolo del fumetto preparato in precedenza, continuate così fino a cottura (ci vorrà circa un quarto d'ora). A fine cottura unite le zucchine e i gamberetti al riso, mescolandoli bene. Togliete la pentola dal fuoco e aggiungete la Caciotta Cademartori precedentemente tagliata a pezzi, mescolate bene e coprite con un coperchio per un paio di minuti affinché la caciotta si sciolga. Impiattate il risotto con zucchine e gamberetti e servite ben caldo.