

PRIMI PIATTI

# Risotto gamberi e zucchine

Difficoltà 

Tempo richiesto  35 min

## Ingredienti (per 4 persone)

**Brodo vegetale**

500 ml

**Riso**

300 gr

**Gamberi**

350 gr

**Zucchine**

200 gr

**Caciotta Cademartori**

50 gr

**Olio Extravergine d'oliva**

2 cucchiai

**Scalognò**

1 intero

**Vino bianco**

1 bicchiere

**Prezzemolo**

1 ciuffo

**Sale**

q.b.

## Descrizione

Il risotto con gamberi e zucchine è un primo piatto tipico della tradizione italiana, molto goloso e raffinato e generalmente apprezzato anche dai bambini\*. La ricetta del risotto con gamberi e zucchine è molto semplice e delicata, e può essere preparata in meno di un'ora. Il periodo ideale per realizzare questo piatto è tra la primavera e l'estate, quando gli ingredienti sono di stagione. Per preparare il risotto gamberi e zucchine tritate lo scalognò molto sottile.

In una pentola dal fondo largo mettete a soffriggere lo scalognò nell'olio. Lavate e tagliate le zucchine a rondelle e aggiungetele allo scalognò. Salate e saltate il tutto per 10 minuti. Versate il riso nella pentola e fate assorbire bene. Sfumate con il vino bianco e di tanto in tanto aggiungete un cucchiaino di brodo; quindi mescolate bene. A metà cottura aggiungete i gamberi sgusciati.

Tagliate la Caciotta Cademartori a tocchetti e, a cottura ultimata, aggiungetela al riso amalgamando bene. Fate riposare un paio di minuti e intanto tritate il prezzemolo che aggiungerete alla preparazione direttamente nel piatto con una macinata di pepe nero per completare il vostro risotto gamberi e zucchine.