Riso freddo gamberi e zucchine



Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: Uno spicchio
- Foglie di basilico: q.b.
- Gamberetti sgusciati: 200 gr
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Pepe nero: q.b.
- Riso per insalate di riso: 300 gr
- Sale: q.b.
- Zucchine: 2

Preparazione

Il **riso freddo con gamberi e zucchine** è un primo molto semplice e veloce da realizzare ma ricco di gusto. In pochi minuti preparerete un piatto che sa di estate, fresco, nutriente, profumato e colorato, perfetto da gustare a casa per un pranzo veloce e ottimo anche da portare al mare o comunque fuori casa!

1. Come prima mettete a scaldare l'acqua per cuocere il riso.
2. In una padella, versate l'olio extra vergine di oliva e fate imbiondire uno spicchio di aglio.
3. Eliminatelo e aggiungete le zucchine pulite e tagliate a pezzettini.
4. Salatele e fatele soffriggere per un minutino.
5. Aggiungete poi la ***Passata di Pomodoro Pomì*** e continuate la cottura per 5 minuti.
6. Unite i gamberetti sgusciati (se usate quelli surgelati, fateli scongelare completamente), aggiustate di sale e proseguite la cottura per un paio di minuti.
7. Condite il tutto con un pizzico di pepe nero e aggiungete le foglioline di basilico.
8. Cuocete il riso in acqua bollente salata e scolatelo al dente.
9. Condite infine il riso con i gamberi e le zucchine e mescolate per far amalgamare per bene tutti gli ingredienti.

Il riso freddo con gamberi e zucchine è pronto, potete consumarlo subito ma è ancora più buono freddo, quindi lasciatelo raffreddare completamente ponendolo in frigo.

For this recipe we used:

Passata Classica 150 gr

