Riso venere con gamberi e zucchine



Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Basilico: 1 rametto
- Gamberi (già puliti e sgusciati): 200 gr
- Olio extra vergine di oliva: q.b.
- Pepe nero: q.b.
- Riso venere: 300 gr
- Sale: q.b.

Preparazione

Il riso venere con gamberi e zucchine è un **primo gustoso**, profumato e molto semplice da preparare. Il riso venere, con il suo colore, aroma e gusto, esalta il condimento di zucchine e gamberetti, dando vita ad un piatto super, ottimo caldo ma buonissimo anche freddo!

1. Cuocete il riso venere in acqua bollente salata, io ho utilizzato il parboiled e l'ho fatto cuocere 15 minuti, seguite sempre i tempi indicati sulla confezione;
2. Mettete i pomodori a cubetti Pomì in padella, aggiungete lo spicchio di aglio, il basilico, sale, pepe e fateli cuocere fino a quando si restringeranno, metteteli poi da parte, togliete l'aglio ed il basilico;
3. Pulite le zucchine, tagliatele a cubetti, salatele e fatele soffriggere in padella per qualche minuto, non appena saranno quasi cotte, aggiungete i gamberi e proseguite la cottura per altri 2-3 minuti;
4. Scolate il riso venere e conditelo con la polpa di pomodoro, le zucchine e i gamberi ed un filo di olio extra vergine di oliva.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr

