RISOTTO CON GAMBERI E ZUCCHINE

Dosi per 4 persone:

g 300 di riso semifino violone nano  
g 200 di zucchine tagliate  
n. 12 code di gamberi pulite  
1 bustina di zafferano  
g 60 di burro o olio  
n. 1 scalogno tritato  
g 50 di vino bianco secco  
l 1 di fumetto di pesce  
g 5 do prezzemolo, timo, dragoncello e maggiorana tritati  
alcune gocce di salsa di soia  
g.4 di curry

Procedimento:

Pulire e tritare lo scalogno.  
Rosolare dolcemente lo scalogno.  
Aggiungere il riso e farlo tostare.  
Bagnare con il vino bianco, farlo evaporare.  
Bagnare con fumetto di pesce  bollente e portare a cottura (18 minuti circa), aggiungere lo zafferano.  
A metà cottura, unire le zucchine e 2 minuti prima della conclusione  aggiungere i gamberi.  
Togliere dal fuoco e completare con le erbe, il curry, la soia. Mantecare con il burro fresco.  
Servire.

Origine: cucina fusion  
Tipologia: primo piatto  
Tempo di esecuzione: 30 minuti  
Difficoltà: facile  
Consigli: profumate il riso con le spezie e le erbe preferite o reperibili ma attenzione a dosarle con attenzione. La soia è molto salata.  
Stagionalità: tutto l'anno