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