

RISO VENERE CON GAMBERI E ZUCCHINE

“UN MESE, UN PIATTO, UNA STORIA...”

LUGLIO

RISO VENERE CON GAMBERI E ZUCCHINE

La ricetta che vi propongo, per questo primo mese d'estate, l'ho realizzata una sera in cui mi era stato chiesto di cucinare dei piatti che potessero descrivere una persona.

La sfida è stata da me raccolta con entusiasmo e questo primo piatto racchiude molte delle caratteristiche peculiari dell'ospite che mi aveva fatto la richiesta.

Quest'amico è una persona che mangia pochissima carne, quasi niente direi, da qui l'utilizzo dei gamberi, dovuto anche al fatto che ama molto i crostacei.

Lui non ama i carboidrati, per cui possibilmente primi piatti con riso e preferibilmente venere: questa varietà oggi molto in voga, oltre ad avere un buonissimo profumo, risulta meno lavorata degli altri suoi simili.

Le zucchine infine sono uno degli ortaggi che preferisce, sono di stagione e il loro bel verde crea delle particolari variegature al piatto.

Al contrario di ciò che si potrebbe pensare, è una ricetta molto semplice da realizzare, ma di grande effetto al gusto e alla vista.

INGREDIENTI per 2 persone:

140 gr. di riso venere

2 zucchine romanesche

6 gamberi

limone, aglio, olio evo, sale, pepe, tabasco e prezzemolo.

PROCEDIMENTO:

Lessare il riso in acqua salata, ci vorranno circa 20 minuti.

Nel frattempo togliere testa e carapace ai gamberi, inciderli con la punta di un coltello ed eliminare il filo nero dell'intestino. Sciacquarli, metterli in una ciotola e condirli con un pizzico di sale, la scorza grattugiata del limone, un po' di pepe, qualche goccia di tabasco e olio evo. Tenere da parte.

Grattugiare le zucchine con una grattugia a fori grandi, e saltarle in padella con olio, aglio, sale e pepe; non devono spappolarsi, ci vorranno pochi minuti.

Cuocere velocemente i gamberi sfumando con il succo del limone; spegnete appena si arricciano.

Scolare il riso e unirlo alle zucchine mescolando bene.

Con un coppapasta impiattare il riso premendo bene, ultimare appoggiandovi sopra i gamberi con molta delicatezza.

Irrorare con il sughetto e decorare con una foglia di prezzemolo.

Il risultato è garantito.