

35-Risotto con zucchine e gamberi

Autore: Paolo

Ingredienti per 4 persone: 500g gamberi, 400g riso, 2 zucchine, 2 scalogni, brandy, vino bianco, burro, una scorza di limone, un ciuffo di prezzemolo, sale e pepe

Nella pentola a pressione : Liquidi (acqua + vino + fumetto di pesce) 200cc ogni 100g di riso, sale 1 cucchiaino da tè di sale grosso ogni 200g di riso

Con i gusci dei gamberi fate un fumetto di pesce che metterete poi nella pentola a pressione.

Soffriggere gli scalogni nella pentola a pressione e aggiungere tutti gli ingredienti con le zucchine tagliate a rondelle.

Cuocere per 6'-7' da quando la pentola inizia a fischiare.

Se volete potete rosolare in padella con burro e brandy alcuni gamberi, salati e pepati. Aggiungeteli poi nel piatto come guarnizione con prezzemolo tritato