Risotto gamberetti e limone



Che sorpresa questo risotto gamberetti e limone! Un sapore che non puoi immaginare! Il limone è il protagonista d'eccellenza: oltre a dare un buon profumo rende delicatissimo questo piatto! Merita di essere preparato con i gamberetti freschi!

★ INGREDIENTI ★

1. Una confezione di gamberetti surgelati già sgusciati o gamberetti freschi
2. Riso qb x 4 persone 350 gr circa, io doso a pugni ed avendo le mani piccole faccio 2 pugni dei miei a persona
3. 1 limone
4. Dado per Brodo vegetale
5. Mezzo bicchiere di vino bianco

6. Un porro
7. Burro
8. Sale qb
9. Pepe qb

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- Sbollenta in acqua salata per 3/4 minuti i gamberetti sgusciati (surgelati o freschi)
- Scolali con la schiumarola: l’acqua la userai come brodo
- Lava e affetta a rondelle sottili il porro, se vuoi puoi usare anche la cipolla
- Lava bene il limone, grattugia la buccia e spremine il succo

★ PROCEDIMENTO ★

- Aggiungi il dado nel pentolino con l’acqua dove hai scottato i gamberetti e mettilo sul fuoco con fiamma bassa
- In una pentola metti il burro e soffriggi il porro
- Quando si è appassito, aggiungi il riso e fallo tostare
- Sfuma con il vino bianco, aggiungi il succo di limone e mescola bene
- Aggiungi il brodo man mano che occorre
- A cottura ultimata del riso, aggiungi i gamberetti, la buccia del limone grattuggiata, il pepe e mescola bene
- Spegni il fuoco aggiungi una noce di burro per mantecare

Servi il tuo risotto gamberetti e limone fumante e…buon

appetito!

Zuppa di ceci e gamberetti



> *Questa zuppa la propongo in due versioni: la versione con gli ingredienti surgelati pronti e l'altra con gli ingredienti freschi. Entrambe le versioni sono buonissime!*

★ INGREDIENTI ★

1. ceci in scatola o secchi
2. gamberetti surgelati o freschi
3. 2 spicchi d'aglio
4. peperoncino
5. olio EVO (Extra Vergine Oliva)
6. una noce di burro
7. sale q.b.

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- **Ceci secchi**:vanno preparati la sera prima, mettendoli a bagno con acqua e bicarbonato. **Ceci in scatola**: eliminate l'acqua di conservazione. Entrambi vanno passati con il passaverdure (aiutati aggiungendo un pò d'acqua).
- **Gamberetti freschi**: lavali e sgusciali e se hai voglia elimina il filo nero presente lungo tutta la pancia (io lo faccio da quando quella rompi di mia figlia ha scoperto essere l'intestino!) **Gamberetti surgelati**: lavali e sgusciali

★ PROCEDIMENTO ★

- Soffriggi con il burro uno spicchio d'aglio
- aggiungi la passata di ceci: se quelli in scatola basta il tempo che la crema di ceci sia densa, per quelli freschi cuoci almeno mezz'ora quarto d'ora aggiungendo sale q.b.
- in un pentolino soffriggi aglio, olio e peperoncino.
- aggiungi i gamberetti e fai rosolare fino a cottura
- impiatta la zuppa
- Togli dal fuoco il soffritto, elimina aglio, peperoncino e condisci con i gamberetti

Buon appetito !