

Riso venere con concasse di zucchine trifolate e gamberetti profumato all'arancio

Ingredienti :

- *280g di riso Venere*
- *5 zucchine*
- *1 cipolla di Tropea*
- *30g Sale*
- *30 g pepe*
- *20 Gamberetti freschi*
- *Mezzo arancio*
- *Prezzemolo*
- *Olio extravergine di oliva*

Procedimento :

Pulire e tritare in primis la cipolla di Tropea;in una padella ben calda ed oliata aggiungere la cipolla tritata , farla imbiondire ed aggiungere le zucchine precedentemente tagliate a cubetti(concasse) ed il prezzemolo tritato.Cuocere il tutto ed aggiustare di sale e di pepe .In un'altra padella cuocere i gamberetti con un filo di olio .Dopo di ciò lessare il riso venere e cuocerlo per circa 20 minuti ;Incorporare le zucchine ed i gamberetti al riso scolato precedentemente e servire ben caldo con una fetta di arancio .