



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## RISO ZUCCHINE CURRY GAMBERETTI PISELLI

[blog.giallozafferano.it/cucinacantando](http://blog.giallozafferano.it/cucinacantando)



### Preparazione:

riso bollito

curry

Olio evo Dante

sale

4 zucchini

1/2 cipolla

gamberetti surgelati sgusciati

1 scatola di piselli

### Preparazione:

Far bollire il riso. In padella mettere olio e mezza cipolla tritata e far dorare e poi aggiungere gli zucchini a rondelle. Far cuocere aggiungendo di tanto in tanto acqua o brodo se lo avete, arrivati a cottura aggiungere i piselli e i gamberetti ancora surgelati e un cucchiaino di curry. Far asciugare l'acqua di scongelamento dei gamberetti e insaporire a fine cottura con ancora curry. Infine scolare il riso al dente e farlo saltare in padella a fuoco alto per pochissimi minuti!

