



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

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

## RISOTTO CROCCANTE CON GAMBERONI, ZUCCHINE E MANDORLE

[latavolaallegra.blogspot.it](http://latavolaallegra.blogspot.it)



### Ingredienti (per 2 persone):

150 g riso bio  
14 gamberoni freschi  
2 zucchine piccole  
5 mandorle pelate  
3 cucchiaini Olio Extravergine d'Oliva Dante  
2 cucchiaini Preparato per Brodo Vegetale Senza Glutine  
1 spicchio d'aglio  
sale, vino bianco, pepe q.b.

### Preparazione:

Lavate le zucchine, asciugatele e tagliatele a rondelle, nel frattempo sgusciate i gamberoni e mettete tutto da parte. Tritate finemente l'aglio e fatelo dorare insieme all'olio evo in una pentola capiente. Quando l'aglio è dorato, aggiungete il riso e fatelo tostare per un paio di minuti. Unite ora le zucchine e i gamberoni, mescolate con cura e sfumate con il vino bianco. Quando il vino è evaporato del tutto, aggiungete 4 mestoli d'acqua calda e i cucchiaini di brodo granulare (in alternativa aggiungete il brodo vegetale o di pesce), mescolate con cura e abbassate lievemente la fiamma. Mescolate di tanto in tanto il risotto e, se necessario, aggiungete altri mestoli d'acqua calda. A fine cottura regolate di sale e, prima di servire, cospargete di mandorle tritate grossolanamente e pepe macinato fresco.

