

# Insalata di riso Venere con zucchine e gamberetti

## Ingredienti per 4 persone

- .320 g di riso venere
- .200 g di zucchine
- .200 g di gamberetti precotti
- .1 spicchio di aglio
- .1/2 bicchiere di vino
- .olio e.v.o.
- .sale
- .pepe
- .erba cipollina o prezzemolo

## Procedimento

- .Sciacquate il riso venere sotto l'acqua corrente e cuocetelo nell' acqua salata per circa 40 minuti.
- .Fate imbiondire lo spicchio di aglio in 2 cucchiaini di olio.
- .Aggiungete i gamberetti, scottateli e bagnateli con il vino. Fate evaporare.
- .Aggiugete le zucchine lavate e tagliate a rondelle o a dadini.
- .Portatele a cottura mantenendole comunque croccanti.
- .Insaporite con sale e pepe.
- .A cottura ultimata, scolate il riso e unitelo al condimento.
- .Fate insaporire per qualche minuto.
- .Unite dell' erba cipollina o prezzemolo tritati.
- .Fate raffreddare e ponetelo in frigorifero.

