

«Risotto gamberi e zucchini»

Metter en ina padella ieli d'ulivas. Far chaud, brassar las crevettas cun chau e las crevettas senza chau cun agl, peterschigl ed ensalar. Cura ch'ellas èn brassadas metter ellas sin in plat e cuvernar cun folia transparenta.

Metter en ina padella ieli d'ulivas cun la tschagula e brassar ella plaunsieu. Metter en il risot e stidentar (ablöschen) el cun il vin alv.

Metter en ils zucchini, basilic, sal e paiver e laschar trair en il ris cun il buglion da peschs.

3 minutas avant ch'il risot è pront metter en las crevettas brassadas ed era las coctail-crevettas. Cura ch'il risot è a fin, cuvrir la padella per curt temp (30 secundas), uschè ch'il risot daventa pli cremus. Bun appetit.

Tips:

«Betg brassar tras las crevettas, cun quai ch'els vegnan anc 3 minutas en il risot.

Jau cuvra las crevettas per ch'ils buns gusts na van betg davent.

Las crevettas coctail èn pel solit schon cuschinadas. Perquai met jau ellas pir trais minutas avant ch'il risot è pinà en la padella.

Ins astga era prender buglion da legums, quai na dà dentant nagin gust intensiv da peschs.

Per far buglion da peschs sa dovra crustaceas (Krustentiere) e legums tenor gust.

Sch'ins vul dar anc in pau color ed in gust dultschin astgan ins era metter en tomatas pitschnas. Sch'ins ha gugent pli picant, po ins metter en peperoncini.



Ingredientas per 4 personas:

12 crevettas cun chau
18 crevettas senza chau
200gr coctail-crevettas
Agl
Peterschigl e basilic
Sal
Ieli d'ulivas
Risot (2 scadiolas)
1 tschagula (taglià en quaderins)
Vin alv (2dl)
Buglion da peschs
2 zucchini
1,5dl sosa da tomatà
1 mozzarella da bufala (~150gr)
basilic
ieli d'ulivas
origano