

Risotto con pesce spada e zucchine *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Tagliare le zucchine a dadini e saltarle in padella con poco olio di oliva. Tenere da parte. Tagliare anche il pesce spada a dadini e saltarlo nella stessa padella. Tenere da parte. Sempre nella stessa padella, senza lavarla, appassire la cipolla tritata, tostare il riso e sfumarlo con il succo di limone. Portarlo quasi a cottura con un pò di brodo vegetale, quindi regolare di sale, aggiungere la zuccina, il pesce spada, il prezzemolo e la scorza del limone grattugiata. Mantecare con solo olio di oliva (un cucchiaino è più che sufficiente). Servire caldo.

Consigli

Usate sempre la stessa padella per saltare i vari ingredienti: il risotto ne guadagnerà in sapore e non dovrete aggiungere ulteriori grassi.

Curiosità

Il pesce spada, che abbonda nelle acque del Mediterraneo nei pressi dello stretto di Messina, spesso viene confuso con l'aguglia imperiale. Tuttavia, mentre quest'ultima ha la spada di forma cilindrica, il pesce spada ce l'ha piatta.

Informazioni

Preparazione 30 minuti

Cottura 20 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Riso 160 grammi

Pesce spada (una fetta di pesce spada)

Zucchine (3 zucchine)

Limone (il succo e la buccia di un limone)

Cipolle (un pezzettino di cipolla)

Prezzemolo (qualche fogliolina di prezzemolo)