



Ingredienti per 4 persone:

- 150 gr. riso corallo
- 450 gr. acqua
- 150 gr. riso vialone nano
- 200 gr. pesce spada
- 20 gamberetti
- 4-5 zucchine piccole
- salsa di pomodoro
- ½ bicchiere di vino bianco
- aglio
- olio evo
- sale
- pezzemolo
- a piacere peperoncino

Preparazione:

Mettere a bollire il riso corallo con i 450 gr. di acqua, deve bollire per almeno 40 minuti coperto.

A parte bollire il riso vialone nano.

In una padella mettere l'aglio con le zucchine tagliate a piccoli pezzi, rosolare per circa 10 minuti, salare, unire i gamberetti, il pesce tagliato a dadini e rosolarlo bene, sfumare con il vino, aggiungere poi la passata di pomodoro e mescolare bene per qualche minuto.

A piacere unire del peperoncino.

Unire i due tipi di riso, mescolare bene aggiungendo un filo d'olio e il prezzemolo tritato.