

PRIMI PIATTI

Risotto primavera

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il risotto primavera è un risotto alle verdure, scelte tra quelle primaverili che conferiscono un sapore delicato.

La procedura è quella di un classico risotto con la sola differenza che le verdure vengono dapprima scottate e poi aggiunte quasi al termine della cottura del risotto per conservarle saporite e ancora al dente.

Insaporite, infine, il tutto con del burro e del parmigiano grattugiato.

Provate anche queste appetitose ricette di risotti:

[risotto zucca e speck](#)

[risotto alla pizzaiola](#)

[risotto alla carbonara](#)

[risotto alle mele](#)

INGREDIENTI

RISO CARNAROLI 320 gr

ZUCCHINE 2

FAGIOLINI 250 gr

TACCOLE 150 gr

PISELLI freschi - 100 gr

CIPOLLOTTI 1

BRODO VEGETALE 1 l

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiai da tavola

BURRO 1 cucchiaio da tavola

PARMIGIANO REGGIANO 80 gr

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Sbucciate e tritate il cipollotto.



2 Fate appassire il cipollotto in padella con poco olio extravergine d'oliva.



3 Quando la cipolla inizia a prendere colore, aggiungete un mestolo di brodo vegetale.





- 4 Lavate e spuntate le zucchine. Tagliatele per il lungo e togliete la parte centrale più ricca di semi. Tagliate a tocchetti la polpa rimasta.





5 Spuntate i fagiolini, tagliateli a pezzi e tagliate anche le taccole. Sgranate i piselli.





6 Fate tostare il riso, quindi bagnate con il brodo vegetale.





7 Sbollentate le verdure preparate.





8 Aggiungete il cipollotto appassito al risotto.



9 Unite le zucchine preparate in precedenza e salate.





10 Passate le verdure scottate nell'acqua ghiacciata, successivamente scolatele.



11 Aggiungetele al risotto.



12 Quando il risotto è giunto a cottura, dopo circa 15 minuti, mantecatelo con un bel pezzo di burro.



13 Servitelo caldo con Parmigiano grattugiato e una grattugiata di pepe.



