

PRIMI PIATTI

Risotto zucchine e stracchino



INGREDIENTI

ZUCCHINE 3

RISO 320 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50
ml

BURRO 60 gr

STRACCHINO 100 gr

SALE

PEPE NERO

BRODO VEGETALE

Se state cercando un primo squisito, cremoso saporito e adatto a tutta la famiglia, il **risotto zucchine e stracchino** è ciò che fa per voi! Un piatto semplice di quelli che si fanno ad occhi chiusi, molto elementare ma decisamente non banale. Piacerà ai bambini perché è morbido e vellutato mentre sarà amato dai grandi per il suo gusto delicato ma particolare. Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta! Un piatto perfetto anche per chi è celiaco in quanto il riso è naturalmente privo di glutine ed è quindi l'ideale per una cena tra amici. Se amate i risotti inoltre, provate anche quello alla [pizzaiola](#), buonissimo!

PREPARAZIONE

1 La prima cosa da fare quando volete realizzare la ricetta del risotto zucchine e stracchino è quella di tostare il riso con il burro.

Nel frattempo grattugiate le zucchine e una parte tagliatele a listarelle.

Le parti rimanenti delle zucchine mettetele dentro il brodo vegetale che avrete prapato con una carota, una costaola di sedano e una piccola cipola.







2 Una volta che il riso è ben tostato cominciate la cottura aggiungendo il brodo vegetale. L'unica accortezza che dovete avere da qui in avanti è che il brodo sia sempre bollente. Iniziate con una quantità di brodo sufficiente a coprire e a sovrastare il riso di un paio di dita. Dopo qualche minuto aggiungete le zucchine grattugiate.

Continuate a cuocere il riso aggiungendo man mano mestoli di brodo Fateli assorbire mescolando di tanto in tanto. A metà cottura regolate il sale e aggiungete le zucchine tagiate a listarelle.

Quando il risotto alle zucchine sarà cotto, togliete la pentola dal fuoco e mantecate con lo stracchino fino a renderlo cremoso al punto giusto.

Aggiungete se piace del pepe macinato al momento e servite caldo.











CONSIGLIO

Quale tipo di riso è preferibile utilizzare?

Puoi utilizzare il carnaroli oppure il vialone nano che sono perfetti per i risotti.

Potrei aggiungere anche della pancetta?

Certo, lo renderai più calorico ma sarà buonissimo!

Ho comprato più zucchine del dovuto, cosa potrei farci?

Prova le zucchine gratinate!