

PRIMI PIATTI

# Risottino vegetariano

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

200 g riso a chicco lungo

1 patata

1 pomodoro

1 zucchina genovese

1 pizzico di curry

1/2 peperone

1 spicchio d'aglio

olio d'oliva

## PREPARAZIONE

**1** Mondate e tagliate a cubetti le verdure.

In una padella fate rosolare il pomodoro con l'aglio, in seguito aggiungete le altre verdure e l'acqua fino a cottura ultimata.

Cuocete il riso e scolatelo molto bene.

Mescolate con il condimento.

Aggiungete il curry.