

PRIMI PIATTI

Risotto con zucchine croccanti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 400 g di riso
- 1 cipolla
- 3-4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- mezzo bicchiere di vino bianco
- abbondante brodo vegetale
- 3 zucchine
- 3-4 cucchiaini di parmigiano grattugiato.

PREPARAZIONE

1 Tritare la cipolla.

Mettetela in una casseruola in coccio e fate soffriggere.



2 Unite il riso e fate tostare.



3 Unite il vino e fate sfumare.



4 Continuate la cottura unendo il brodo.



5 Tagliare la zucchini ed unitela al riso a metà cottura.



6 Mantecare con il formaggio.

