

PRIMI PIATTI

Risotto con zucchini e zafferano

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Il **risotto con zucchini e zafferano** è la variante più gustosa del classico [risotto alla milanese](#), conosciutissimo piatto lombardo. Allegro, colorato soddisfa anche i palati più esigenti. Facile, veloce ed economico è un ottimo asso nella manica da preparare quando si hanno ospiti all'ultimo minuto!

INGREDIENTI

RISO 320 gr
ZUCCHINE 4
ZAFFERANO bustine - 2
SCALOGNO 1
VINO BIANCO 100 ml
BRODO VEGETALE
BURRO
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 80 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola
SALE
PEPE BIANCO

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la ricetta del risotto allo zafferano e zucchine, scaldate un po' d'olio con una noce di burro in una casseruola. Quindi unite lo scalogno tritato fine e la sola buccia delle zucchine, precedentemente lavata, tagliate a pezzettini.





2 Aggiungete la polpa delle zucchini, più semosa, al brodo di verdure sul fuoco.



3 Sfumate le zucchini con il vino bianco e proseguite la cottura a fiamma vivace così da far evaporare la parte alcolica velocemente.



- 4 In un'altra casseruola fate fondere una noce di burro con un po' di olio extravergine d'oliva. Quindi aggiungete il riso e fatelo tostare.





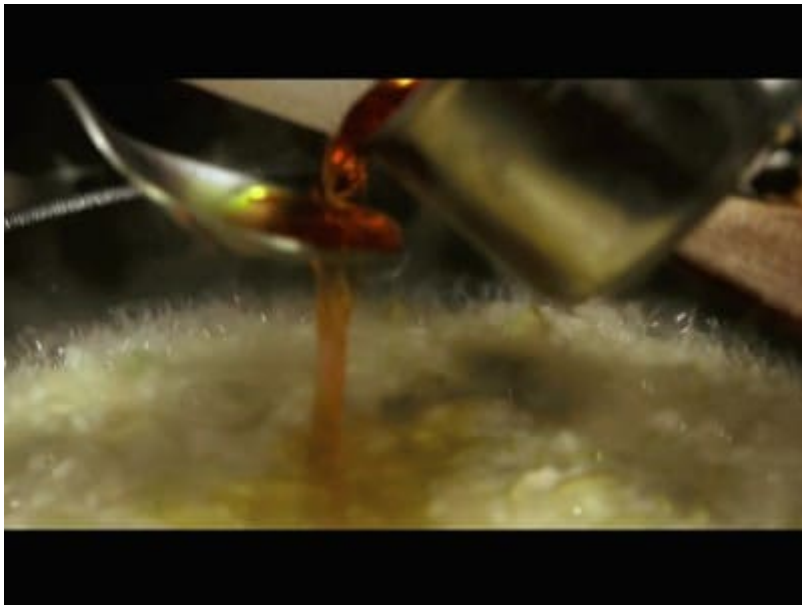
5 Quando il riso è ben tostato, aggiungete il brodo vegetale fino a ricoprirlo.



6 Unite anche le verdure quasi completamente cotte e mescolate.



- 7** A questo punto aggiungete lo zafferano sciolto in poco brodo e mescolate. Portate il risotto a cottura aggiungendo, se necessario, altro brodo vegetale. Aggiustate di sale e pepate.





- 8 Quando il riso è arrivato al termine della cottura, mantecatelo, fuori dal fuoco, con una noce di burro e parmigiano grattugiato.



- 9 Servite il risotto con zucchine e zafferano ben caldo.

CONSIGLI E CURIOSITÀ

Quale tipo di riso conviene utilizzare?

È preferibile usare il riso arborio che è l'ideale per i risotti.

Per dare un tocco in più cosa posso aggiungere?

Puoi aggiungere del curry o della curcuma, in questo modo il tuo risotto sarà ancora più giallo.

Non ho il vino posso ometterlo?

Si certo, puoi utilizzare il brodo in sostituzione, che deve essere sempre bollente per non fermare la cottura.

Se uso i pistilli devo sempre scioglierli?

Sì devi sempre scioglierli, come fai con la bustina.

Mi piace lo zafferano, quali altre ricette posso fare?

Lo zafferano si presta ad essere usato in numerosi piatti. Si sposa benissimo con il pesce ad esempio. Qui ti proponiamo le [cozze allo zafferano](#) e la [pasta con zafferano e salmone](#)