

PRIMI PIATTI

Risotto di primavera

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

Riso
fave sbucciate
piselli
zucchine
fiori di zucca
cipolla
guanciaie
pecorino romano
pecorino di fossa
burro
vino bianco secco
brodo vegetale
olio d'oliva.

PREPARAZIONE



2 Far rosolare nel burro la cipolla tritata, il guanciale a listarelle, le fave sbucciate e i piselli.



3 Aggiungere il riso e le zucchine tagliate a pezzetti, sfumare con il vino bianco e aggiungere il brodo a mestolate. A fine cottura mantecare con del burro e del pecorino romano grattugiato.



4 Servire con i fiori di zucca tagliati a julienne, pecorino di fossa e un giro d'olio.



NOTE