

PRIMI PIATTI

## Risotto friccò

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



### INGREDIENTI

- 1 peperone rosso
- 1 peperone giallo
- 2 zucchine
- 2 melanzane lunghe
- 1 cipolla
- 320 g di riso
- 4 cucchiaini di parmigiano
- 2 noci di burro
- 4 tazze di brodo.

### PREPARAZIONE

- 1 Tagliare le verdure a cubetti.



- 2 Tritare la cipolla, in una casseruola fatela rosolare con il burro, unite il riso e fatelo tostare per 2-3 minuti circa.



- 3 Aggiungete tutte le verdure e fate insaporire 1 minuto salando leggermente.



4 Coprite con il brodo e fate cuocere.



5 Mantecare con il formaggio.

