

PRIMI PIATTI

Risotto con zucchine e mascarpone

di: *Ivana Ballarini*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE:

PER UN BUON RISULTATO CUCINARE IL RISOTTO A FIAMMA DOLCE E VERSARE IL BRODO POCO ALLA VOLTA,



Il risotto con zucchine e mascarpone è un primo piatto molto semplice da preparare ed in più è pronto in meno di 30 minuti: piace a tutta la famiglia. Per questa ricetta abbiamo scelto il riso Arborio che viene tostato nel burro e nello scalogno imbiondito, si procede sfumando il tutto con il vino bianco secco e si continua la cottura con il brodo vegetale versato piano piano, poi si aggiungono le zucchine grattugiate, ed infine si manteca a fuoco spento con il mascarpone che dona cremosità e per dare freschezza il prezzemolo tritato.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

RISO ARBORIO 320 gr
ZUCCHINE 400 g peso lordo - 3
BRODO VEGETALE preparato con sedano, carota, cipolla - 600 ml
VINO BIANCO SECCO 1 bicchiere - 250 ml
MASCARPONE 70 gr
SCALOGNO 1
BURRO 30 gr
SALE FINO 2 pizzichi
PREZZEMOLO

PREPARAZIONE

- 1 In un pentola versa l'acqua per preparare il brodo vegetale: pela la carota e cipolla bianca, lava e taglia in 3 - 4 pezzi, toglie le foglie dal sedano, taglia in 4 pezzi. Immergi nell'acqua le verdure tagliate, porta sul fuoco e lasciate sobbollire a fiamma dolce per un'ora.

Pesa nel frattempo gli ingredienti.





2 Lava le zucchine, il prezzemolo, pela e lava lo scalogno, poi tritalo finemente.

In un'ampia casseruola fai sciogliere il burro aggiungendo anche il trito di scalogno.

Appena sarà imbiondito, aggiungi il riso e lascialo tostare qualche minuto, mescolandolo.





3 Ora versa tutto il vino bianco secco e fai evaporare completamente a fiamma dolce.

Poi versa un mestolo di brodo bollente.

Intanto spunta le zucchine.





4 Grattugia le zucchine con una grattugia e riducile a pezzetti.

Trita anche il prezzemolo.

Aggiungi in pentola le zucchine grattugiate, versa un altro mestolo di brodo e aggiusta di sale.





5 Man mano che il riso assorbe il brodo, versa un altro mestolo di brodo bollente, procedi così fino a cottura completa del riso.

A fuoco spento manteca con il mascarpone e aggiungi anche il prezzemolo tritato precedentemente.





CONSERVAZIONE