

PRIMI PIATTI

# Risotto con zucchine e mascarpone

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 una ricetta molto semplice, è un **primo piatto** pronto in meno di 30 minuti.

Per questa ricetta abbiamo scelto il **Riso Arborio**, prodotto di origine italiana che prende il nome dal comune di Arborio, suo luogo di origine; infatti è nella provincia di Vercelli, nella pianura Padana, che questo buonissimo **riso** viene storicamente coltivato.

Grazie alla sua ottima capacità di assorbire acqua, il riso Arborio è adatto soprattutto per risotti cremosi e gustosi ma anche per ricche minestre.

Ecco alcune ricette con il riso che potrebbero piacerti:

[Risotto al telefono](#)

[Risotto al radicchio e gorgonzola cremoso](#)

[Risotto limone e tonno](#)

## 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 imbrunito, 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

Il risotto alle zucchine e mascarpone può essere conservato in contenitori ermetici per un paio di giorni in frigorifero.