

PRIMI PIATTI

Risotto di zucchini

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 40 MINUTI PER LA PREPARAZIONE DEL BRODO



Il risotto di zucchini è un piatto semplice e gustoso, perfetto per mettere in risalto il **sapore delicato delle zucchini**. Questa ricetta è ideale per un **pranzo leggero** o una **cena raffinata**, unendo la cremosità tipica del [risotto](#) alla freschezza delle [zucchini](#). Preparare il risotto di zucchini è facile e richiede pochi ingredienti, il risultato è un **piatto ricco di gusto e nutrimento**.

Scopri come realizzare un risotto di zucchini perfetto seguendo la nostra ricetta passo dopo passo.

INGREDIENTI PER FARE IL RISOTTO DI ZUCCHINE

BRODO VEGETALE 1 l

RISO CARNAROLI 320 gr

ZUCCHINE 400 gr

CIPOLLA 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiaini da tavola

SALE FINO 2 pizzichi

COME FARE IL RISOTTO DI ZUCCHINE

- 1 Lava e pela una cipolla, mettila su un tagliere e tritala finemente con un coltello ben affilato. Sciacqua le zucchini e taglia via le due estremità. Taglia le zucchini prima a strisce e poi a cubetti, in questo modo dovresti ottenere dei cubetti abbastanza simili in dimensione.





2 Prendi una padella adatta alla cottura del riso e versaci l'olio, lascialo scaldare un paio di minuti, poi aggiungi la cipolla tritata. Quando la cipolla risulterà traslucida unisci il riso e mescola in modo da tostarlo per un paio di minuti.

Versa sul riso due mestoli di brodo vegetale bollente. Prosegui aggiungendo il brodo sempre poco alla volta prestando attenzione a non fare asciugare troppo il riso. A metà cottura unisci le zucchine, mescola e insaporisci il tutto con il sale.





3 Prosegui la cottura versando brodo bollente all'occorrenza e copri con un coperchio. A fine cottura spegni il fuoco e manteca il risotto di zucchine unendo il prezzemolo tritato e un cucchiaio di olio extravergine d'oliva.

