

PRIMI PIATTI

Risotto zucchine e speck

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Scopri la ricetta del risotto zucchine e speck, un piatto cremoso e gustoso ideale per ogni pasto.

INGREDIENTI PER CUCINARE IL RISOTTO ZUCCHINE E SPECK

BRODO VEGETALE 1 l
RISO CARNAROLI 320 gr
ZUCCHINA 1
CIPOLLA piccola - 1
SPECK 100 gr
FORMAGGIO SPALMABILE 1 cucchiaio da
tavola
GRANA PADANO GRATTUGIATO 2
cucchiai da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE

COME FARE IL RISOTTO ZUCCHINE E SPECK

1 Sbuccia la cipolla, tritala finemente e tienila da parte. Lava la zuccina, elimina le

estremità e tagliala a pezzetti.





- 2 Versa un filo d'olio extravergine di oliva in una padella, aggiungi la cipolla tritata e falla rosolare a fiamma dolce. Aggiungi lo speck e continua a rosolare tutto insieme ancora per alcuni istanti, poi unisci anche il riso.





3 Mescola il tutto e aggiungi uno o due mestoli di brodo vegetale caldo. Aggiungi anche le

zucchine e continua la cottura versando il brodo al bisogno, aggiusta di sale solo se necessario, se il brodo è abbastanza sapido, non aggiungerlo.





4 Aggiungi Grana Padano grattugiato e formaggio spalmabile, amalgama il tutto e servi il risotto ben caldo.





RICETTA FACILE, CREMOSA E GOLOSA: IL RISOTTO ZUCCHINE E SPECK

Il **risotto zucchini e speck** è un primo piatto cremoso e saporito, ideale per ogni occasione. Questa ricetta, cucinata con un buon brodo vegetale, combina la dolcezza delle zucchine con il gusto deciso dello speck, creando un equilibrio perfetto di sapori.

Facile da preparare, il **risotto zucchini e speck** è un'ottima idea per un pranzo o una cena in famiglia, ma anche per stupire gli ospiti con un piatto raffinato e delizioso.

Segui la nostra guida passo dopo passo per realizzare un risotto zucchini e speck perfetto, che saprà conquistare tutti con la sua cremosità e il suo gusto irresistibile.

SE TI È PIACIUTO IL RISOTTO ZUCCHINE E SPECK, PROVA ANCHE

[Riso al forno](#)

[Risotto di zucchini](#)

[Risotto limone e tonno](#)

[Riso venere con salmone e piselli](#)

[Riso gamberi e zucchini](#)

QUESTE RICETTE