

PRIMI PIATTI

Risotto con zucchine e funghi champignon

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO:

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



Il **risotto con zucchine e funghi champignon** è un **primo piatto semplice**, salutare e digeribile. La **ricetta** unisce il sapore delicato del riso con quello dei funghi e delle zucchine, due verdure che si prestano a molte ricette.

Il **risotto con zucchine e funghi champignon** è un **piatto profumato**, che si può arricchire con dello zafferano, per dare un tocco di colore e di aroma in più. **Segui la nostra ricetta** e vediamo insieme come realizzare il risotto con zucchine e funghi champignon in pochi passi.

Ecco altre [ricette di risotti](#) che potrebbero piacerti:

[Risotto alla zucca light](#)

[Risotto al nero di seppia](#)

[Basmati con verdure speziate](#)

[Riso selvaggio con tonno e limone](#)

[Risotto ai funghi porcini](#)

INGREDIENTI

BRODO VEGETALE 600 gr
RISO CARNAROLI 320 gr
ZUCCHINE 2
FUNGHI CHAMPIGNON 500 gr
SCALOGNO 1
VINO BIANCO SECCO 1 bicchiere
BASILICO 5 foglie
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALE
PEPE

PREPARAZIONE

- 1** Ecco come cucinare il risotto con zucchine e funghi: lava le zucchine, elimina le due estremità e taglia la polpa a julienne, infine riduci a cubetti le strisce di zuccina.
- 2** Ora passa ad occuparti dei funghi: con un coltellino togli la parte terrosa del gambo, pulisci il cappello da eventuali residui di terriccio e polvere, strofinandoli con una pezzuola inumidita. Taglia i funghi a fettine non molto sottili.
- 3** In una padella antiaderente, versa l'olio extravergine di oliva e lo scalogno sminuzzato. Aggiungi le zucchine e i funghi, cuoci per circa 10 minuti, spadellando ogni tanto, a questo punto aggiungi il riso, fallo insaporire per bene, mescolando con un cucchiaino di legno.
- 4** Quando il riso e il condimento si saranno ben amalgamati, versa il bicchierino di vino e lascia sfumare la parte alcolica, quando il riso comincerà a stringere, inizia ad unire un mestolo di brodo alla volta. Aggiungi il successivo quando il primo mestolo si sarà asciugato. Tra un mestolo e l'altro continua a mescolare il riso con il cucchiaino di legno.

5 Proseguì la cottura del riso per circa 18-20 minuti, quando è cotto spegni il fuoco e insaporiscilo con del prezzemolo e del basilico tritato.