

PRIMI PIATTI

Risotto con zucchine e pomodori secchi

di: *marble*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Riso misto bianco e nero a chicco lungo
zucchine
pomodori secchi sott'olio e aromatizzati
con aglio origano e peperoncino
vino bianco
olio
brodo vegetale
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Rosolare le zucchine tagliate a rondelle nell'olio, aggiungere il riso e mescolare un po'. Aggiungere i pomodori secchi tagliati a pezzetti, amalgamare e sfumare con del vino bianco. Aggiustare di sale e portare a cottura con brodo vegetale.

