

PRIMI PIATTI

# Risotto con zucchine e zafferano

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **25 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Il **risotto con zucchine e zafferano** è la variante più gustosa del classico [risotto alla milanese](#), classico e conosciutissimo piatto lombardo. Allegro, colorato soddisfa anche i palati più esigenti. Facile, veloce ed economico è un ottimo asso nella manica da preparare quando si hanno ospiti all'ultimo minuto!

## INGREDIENTI

RISO 320 gr  
ZUCCHINE 4  
ZAFFERANO bustine - 2  
SCALOGNO 1  
VINO BIANCO 100 ml  
BRODO VEGETALE  
BURRO  
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 80 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola  
SALE  
PEPE BIANCO

# PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta del risotto allo zafferano e zucchine, scaldate un po' d'olio con una noce di burro in una casseruola. Quindi unite lo scalogno tritato fine e la sola buccia delle zucchine, precedentemente lavata, tagliate a pezzettini.





**2** Aggiungete la polpa delle zucchine, più semosa, al brodo di verdure sul fuoco.



**3** Sfumate le zucchine con il vino bianco e proseguite la cottura a fiamma vivace così da far evaporare la parte alcolica velocemente.



- 4 In un'altra casseruola fate fondere una noce di burro con un po' di olio extravergine d'oliva. Quindi aggiungete il riso e fatelo tostare.





**5** Quando il riso è ben tostato, aggiungete il brodo vegetale fino a ricoprirlo.

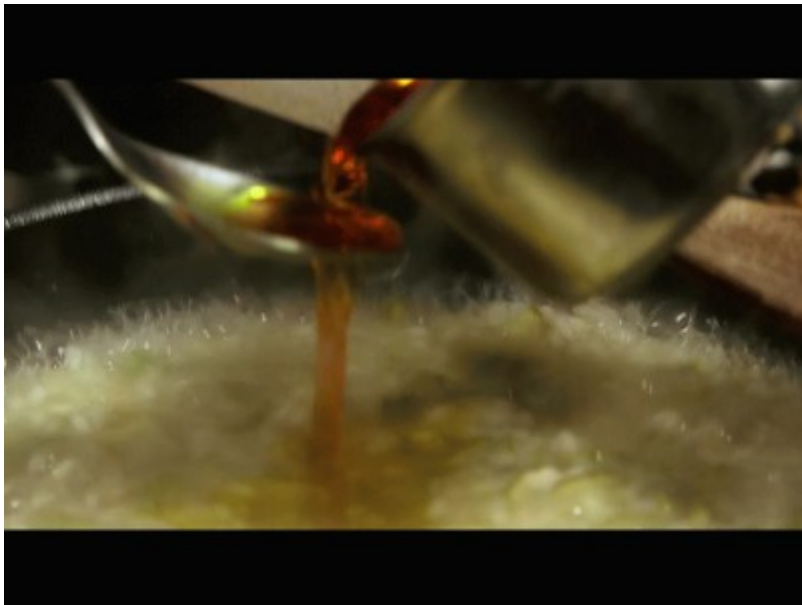


**6** Unite anche le verdure quasi completamente cotte e mescolate.





- 7** A questo punto aggiungete lo zafferano sciolto in poco brodo e mescolate. Portate il risotto a cottura aggiungendo, se necessario, altro brodo vegetale. Aggiustate di sale e pepate.





8 Quando il riso è arrivato al termine della cottura, mantecatelo, fuori dal fuoco, con una noce di burro e parmigiano grattugiato.



9 Servite il risotto con zucchine e zafferano ben caldo.

CONSIGLI E CURIOSITÀ