

Risotto con zucchini, speck e zafferano

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



Con ingredienti semplicissimi potete realizzare un piatto particolare e molto saporito come questo risotto con speck, zucchini e zafferano. In effetti il risotto è sempre un piatto prelibato che si può fare con qualsiasi ingrediente si abbia a disposizione.

INGREDIENTI:

- 350 gr di riso per risotti
- 1 cipolla
- 80 gr di speck
- 350 gr di zucchini
- 50 gr di burro
- 40 gr di grana grattugiato
- 1,5 l di brodo vegetale
- Sale e pepe qb

PROCEDIMENTO:

1. Lavate le zucchini e grattugiatele con una grattugia coi fori larghi.
2. Tritate lo speck.
3. Tritate la cipolla.
4. In una casseruola fate sciogliere metà del burro e fate rosolare cipolla e speck. Lasciate cuocere per 2 minuti aggiungendo del pepe.
5. Unite il riso che avete fatto tostare in una padella a parte senza condimenti. Mescolate per amalgamare.

6. Poco per volta bagnate il riso con il brodo caldo e salato (va bene anche quello preparato col dado che non ha bisogno di sale) finché non si sarà cotto.
 7. Verso fine cottura (5 minuti prima) unite le zucchine grattugiate.
 8. Nell'ultimo mestolo di brodo che dovete versare sul riso fate sciogliere lo zafferano.
 9. Spegnete il fuoco e mantecate con il grana, il burro che vi è rimasto e regolate di sale e di pepe.
- [MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/risotto-con-zucchine-speck-e-zafferano/51751>

