

PRIMI PIATTI

Risotto alle patate, zucchine, erba cipollina e Caciotta

Difficoltà 

Tempo richiesto  30 min

Ingredienti (per 4 persone)

Riso Nano Vialone

320 gr

Caciotta Cademartori

100 gr

Zucchine

3

Patate

3 medie

Vino bianco

1 bicchiere

Brodo vegetale

1 lt

Cipolla rossa

1

Olio Extravergine d'oliva

4 cucchiaini

Erba cipollina

1 ciuffo

Peperoncino secco

1

Sale

Q.b

Pepe

Q.b

Descrizione

Pelate e tagliate a dadini le zucchine e le patate. Trasferitele in una padella con 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva e mezza cipolla tritata, il peperoncino e fate cuocere per 10 minuti a fuoco medio. In una casseruola rosolate l'altra metà della cipolla con 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, tostate il riso e sfumate con un bicchiere di vino bianco. Continuate la cottura del riso per circa 15 minuti a fuoco medio, mescolando e aggiungendo mestoli di brodo bollente. A metà cottura unite le zucchine e le patate senza il peperoncino. Mantecate infine con la Caciotta Cademartori tagliata a cubetti. Servite guarnendo con l'erba cipollina e una macinata di pepe nero.