

PRIMI PIATTI

Risotto limone, zucchine e Pecorino

Difficoltà 

Tempo richiesto  30 min

Ingredienti (per 4 persone)

Riso Carnaroli

320 gr

Pecorino Rigatello Cademartori

100 gr

Zucchine

4

Limone non trattato

1

Porro

1

Brodo vegetale

1 lt

Vino bianco

1 bicchiere

Olio Extravergine d'oliva

4 cucchiari

Burro

1 noce

Basilico

1 ciuffo

Sale

Q.b

Pepe

Q.b

Descrizione

Fate rosolare il porro tagliato a rondelle in una casseruola con dell'olio extravergine d'oliva, aggiungete le zucchine tagliate a cubetti e fate cuocere a fuoco medio per una decina di minuti.

Aggiustate di sale e pepe.

Aggiungete il riso e sfumate con il vino bianco.

Continuate la cottura del riso per circa 15 minuti a fuoco medio, mescolando e aggiungendo mestoli di brodo bollente.

A fine cottura aggiungete la scorza grattugiata del limone e mantecate con il Pecorino Rigatello Cademartori ed una noce di burro. Servite guarnendo con la scorza del limone fresco e qualche fogliolina di basilico.