

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.