

PRIMI PIATTI

# Risotto zucchine e pancetta, zafferano e Pecorino

Difficoltà 

Tempo richiesto  30 min

## Ingredienti (per 4 persone)

**Riso Arborio**  
320 gr

**Pecorino Riserva Nera Cademartori**  
50 gr

**Zucchine**  
4

**Pancetta dolce**  
250 gr

**Zafferano**  
1 bustina

**Burro**  
1 noce

**Brodo vegetale**  
1 lt

**Erba cipollina**  
1 ciuffo

**Sale**  
Q.b

**Pepe**  
Q.b

## Descrizione

Rosolate la pancetta e la cipolla tagliate a cubetti nel burro. Aggiungete il riso, fatelo tostare ed insaporire sfumandolo con un bicchiere di vino bianco. Unite le zucchine grattugiate. Continuate la cottura del riso per circa 15 minuti a fuoco medio, mescolando e aggiungendo mestoli di brodo bollente. Fuori dal fuoco unite la bustina di zafferano e mantecate il risotto con il Pecorino Riserva Nera Cademartori. Guarnite con l'erba cipollina e servite con una grattugiata di Pecorino Riserva Nera Cademartori ed una macinata di pepe.