

PRIMI PIATTI

Risotto fiori di zucca e Provolone

Difficoltà 

Tempo richiesto  45 min

Ingredienti (per 4 -6 persone)

Riso

350 g

Zafferano

1 bustina

Provolone Cademartori

150 g

Fiori di zucca

10

Olio d'oliva

Q.b.

Brodo vegetale

1 lt

Cipolla

1

Vino bianco

1/2 bicchiere

Sale

Q.b.

Pepe

Q.b.

Descrizione

Oggi scopriamo come si prepara un gustosissimo primo piatto con fiori di zucca e provolone. E se vi avvanzerà, potrete poi farne uno sfornato!

Fate un brodo vegetale utilizzando le vostre verdure preferite, due dadi oppure 1 lt di brodo già pronto, facilmente reperibile in commercio. Mentre il brodo raggiunge il punto di bollore preparate i fiori di zucca pulendoli e tagliandoli a tocchetti o striscioline. Tritate finemente la cipolla e fatela rosolare assieme ai fiori di zucca in una padella con 2-3 cucchiaini d'olio d'oliva. Mescolate delicatamente. Dopo 2 minuti aggiungete il riso e sfumate con il vino bianco. Versate il brodo fino a coprire il riso fiori di zucca e provolone e continuate a cuocere. A cottura quasi ultimata aggiungete 1 bustina di zafferano e il Provolone Cademartori tagliato a cubetti. Mescolate energicamente e aggiungete, se necessario, poco brodo per aumentare il grado di cremosità del risotto fiori di zucca e provolone. Aggiustate di sale se necessario. Ultimata la cottura e impiattate utilizzando un coppapasta. Spolverate il tutto con abbondante formaggio grattugiato.

Se dopo la cena vi sarà avanzato molto riso, sappiate che questa preparazione si presta bene ad essere "riciclata" o recuperata diventando uno sfornato. In questo caso basterà aggiungere uova, besciamella ed infornare in uno stampino.