

PRIMI PIATTI

Risotto alle zucchini

Difficoltà 

Tempo richiesto  45 min

Ingredienti (per 4 persone)

Riso Carnaroli

350 g

Pecorino rigatello

150 g

Guanciaie di maiale

80 g

Zucchini

4 intere

Brodo vegetale

1 lt

Cipolla

1/2

Sale

Q.b.

Vino bianco

1/2 bicchiere

Burro

3 cucchiari

Olio Extravergine d'oliva

Q.b.

Descrizione

Il risotto alle zucchini è un gustoso primo piatto, ideale per un veloce e gustoso pranzo in famiglia. Questa ricetta è davvero molto semplice da preparare, ma dal sapore eccezionale. La ricetta che prepareremo è di un risotto alle zucchini arricchito con del gustoso guanciaie e del buonissimo Pecorino Rigatello Cademartori che darà, carattere a questo squisito risotto. Per preparare il risotto alle zucchini lavate e pulite bene le zucchini, tagliandone 2 a rondelle sottili, mentre le altre 2 andranno grattugiate creando una polpa sottile.

Tagliate il guanciaie in pezzettini piccoli e unitelo alle zucchini a rondelle. Tritate finemente la 1/2 cipolla e fatela appassire in una pentola con una noce di burro insieme alle zucchini e al guanciaie. Quando la cipolla si sarà ammorbidita e il guanciaie è diventato trasparente, aggiungete la polpa di zucchini grattugiata e il riso. Fate tostare per un paio di minuti il riso, quindi aggiungete il brodo gradualmente mescolando di tanto in tanto, ripetete fino a cottura del risotto. Quando il riso sarà al dente togliete la pentola dal fuoco, aggiungete il restante burro e il Pecorino Rigatello Cademartori precedentemente tagliato a pezzi e girate energicamente per mantecare il tutto.

Chiudete con un coperchio e lasciate riposare per 2 minuti, poi impiattate e servite il risotto alle zucchini ben caldo.