

# Risotto con zucchine, speck e zafferano

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



Con ingredienti semplicissimi potete realizzare un piatto particolare e molto saporito come questo risotto con speck, zucchine e zafferano. In effetti il risotto è sempre un piatto prelibato che si può fare con qualsiasi ingrediente si abbia a disposizione.

## INGREDIENTI:

- “3S pr di riso per risotti
- “ 6— öÆÆ
- “f pr di speck
- “3S pr di zucchine
- “S pr di burro
- “C pr di grana grattugiato
- “ ÄR Â F' '&öFò `egetale
- 6 ÆR R W R

## PROCEDIMENTO:

- 1.”Æ vate le zucchine e grattugiatele con una grattugia coi fori larghi.
2. •@ritate lo speck.
3. •@ritate la cipolla.
4. In una casseruola fate sciogliere metà del burro e fate rosolare cipolla e speck. Lasciate cuocere per 2 minuti aggiungendo del pepe.
5. Unite il riso che avete fatto tostare in una padella a parte senza condimenti. Mescolate per amalgamare.

6. Poco per volta bagnate il riso con il brodo caldo e salato (va bene anche quello preparato col dado che non ha bisogno di sale) finché non si sarà cotto.
  7. •`erso fine cottura (5 minuti prima) unite le zucchine grattugiate.
  8. "æVÆÉ'VÇF–Öò ÖW7FöÆò F' '&öFò 6†R Fõvete versare sul riso fate sciogliere lo zafferano.
  9. Spegnete il fuoco e mantecate con il grana, il burro che vi è rimasto e regolate di sale e di pepe.
- [MORE]

---

Articolo scaricato da www.infooggi.it  
<https://www.infooggi.it/articolo/risotto-con-zucchine-speck-e-zafferano/51751>

