

Risotto con zucchini, 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, zucchini e zafferano. In effetti il risotto è sempre un piatto prelibato che si può fare con qualsiasi ingrediente si abbia a disposizione.

INGREDIENTI:

- 350 gr di riso per risotti
- 60 g di burro
- 50 gr di speck
- 350 gr di zucchini
- 50 gr di grana grattugiato
- 100 g di cipolla
- 60 g di speck

PROCEDIMENTO:

1. Lavate le zucchini e grattugiatele con una grattugia coi fori larghi.
2. Tritate lo speck.
3. Tritate 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 Fövetè 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>

