

Risotto estivo vegetariano

- 10 cucchiaini colmi di riso per risotti
- 1 cipolla tritata
- 2 cucchiaini olio d'oliva
- 1 zucchina media
- scorza di mezzo limone
- 1 dl vino bianco
- 1 lt brodo vegetale caldo

In una pentola rosoliamo dolcemente nell'olio la cipolla.

Aggiungiamo la zucchina lavata e tagliata a listarelle e rimestiamo.

Incorporiamo il riso e mantechiamo per bene.

Spruzziamo con il vino e lasciamo evaporare.

Bagniamo con un mestolo di brodo e mano mano che asciuga aggiungiamone altro.

Trascorso un quarto d'ora aggiungiamo la scorza del limone tagliata a julienne*.

Ultimiamo la cottura.

Togliamo dal fuoco e lasciamo riposare coperto per 5 minuti.

Serviremo questo risotto gourmet per 2 persone tiepido o freddo.

* Julienne, taglio che si ottiene riducendo le verdure a strisce sottili.



seguito a ruota dal risotto con lo zafferano "alla milanese".

Il più elegante è sicuramente quello sfumato allo champagne che gli conferisce un aroma delicato e leggermente frizzante. Ciascuna variante di risotto può essere adattata con gli ingredienti più disparati e fantasiosi (anche vegetariani), rendendo questo piatto incredibilmente versatile e creativo

I risotti

Il risotto è uno dei piatti più versatili e tradizionali della cucina italiana, ed esistono numerosi modi per prepararlo, adattando ingredienti e tecniche a gusti e stagioni diverse, sia estive che invernali.

La base del risotto è "alla parmigiana"

