RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON ZUCCHINE

Ingredienti

400 gr di riso carnaroli
600 gr di zucchine
1 scalogno
2 litri di brodo vegetale
burro
olio extra vergine di oliva
150 gr di formaggio grana
zafferano
maggiorana
sale e pepe

Procedimento

Lavare e tagliare le zucchine a dadini.

In un tegame far rosolare in un cucchiaio di olio, lo scalogno, per alcuni minuti, quando si sarà ammorbidito aggiungere il riso.

Farlo tostare fino a quando sarà diventato lucido, unire il brodo caldo – in cui

avremo sciolto lo zafferano - e cuocere il risotto per circa 15 minuti, mescolando di tanto in tanto, aggiustare di sale e pepe.

Rosolare i cubetti di zucchine in una padella con un filo di olio per un paio di minuti.

Unire le zucchine al riso al termine della cottura.

Mantecare il riso con burro e parmigiano, farlo riposare per un minuto e servire immediatamente.