LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Riso colori estivi

Un fresco risotto con le verdure di stagione!!!!

Difficoltà
facile

Quantità
2 persone

Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Riso carnaroli o arborio - 200 g
- zucchine - 2
- fiori di zucchine - 10
- pomodorini - 8
- cipolla - mezza
- olio - q.b.
- burro - un cucchiaino
- vino bianco - 4 cucchiai
- parmigiano - 2 cucchiai
- brodo - q.b.
- basilico - 4 o 5 foglie

Preparazione

In una padella mettere un filo d'olio e far rosolare le zucchine a dadini e i pomodorini. Quando le verdure sono quasi cotte aggiungere i fiori di zucchina, privati del pistillo. Far cuocere velocemente. Unire qualche foglia di basilico per dare profumo. Mettere da parte in una ciotola. Nella padella mettere un filo d'olio con la nocina di burro e aggiungere la cipolla tritata. Farla appassire e versare il riso. Farlo tostare e aggiungere il vino. Quando il vino è evaporato prendere una parte delle verdure preparate e unirle al riso. Coprire con il brodo caldo (o in mancanza con acqua e un dado) e portare a cottura, aggiungendo dell'altro brodo man mano che viene assorbito dal riso. Quando il riso e quasi cotto unire le verdure rimaste e a fuoco spento aggiungere il parmigiano e del basilico fresco. Far riposare 5 minuti, coperto e servire. E' buono caldo ma la sera freddo è ancora molto piacevole!!!