# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Risotto ai fiori di zucca
## Con i fiori appena raccolti!!!!

**Difficoltà**
facile

**Quantità**
2 persone

**Tempo**
20 minuti

**Ingredienti**

- Riso per risotti - 200 g
- fiori di zucca - 15
- Olio extrav. - q.b.
- brodo - q.b.
- cipolla - mezza piccola
- aglio - un piccolo spicchio
- prezzemolo - 2 foglie
- pomodorini - 12
- parmigiano - 50 g
- vino bianco - 2 cucchiai

### Preparazione

Prendete dei fiori freschissimi, possibilmente appena raccolti e dopo aver tolto il pistillo e il gambo, li lavate velocemente e li dividete in due parti. Mettete da parte. In un tegame mettete due cucchiai d'olio e appena si è scaldato versate la cipolla tritata finemente. Fate appena ammorbidire e aggiungete il riso. Fate tostare e versate il vino. Dopo averlo fatto evaporare, aggiungete qualche mestolo di brodo e fate cuocere. Appena viene assorbito aggiungetene ancora fino a quasi cottura. Nel frattempo che il riso cuoce preparate in un altra padella il sughetto. Versate due cucchiai di olio e, appena caldo, aggiungete il pezzetto d'aglio e il prezzemolo tritati. Fate appena scaldare e subito mettete i pomodorini a pezzetti. Salate e fate cuocere qualche minuto a fuoco alto. Aggiungete i fiori di zucca e fate appena appassire. Quando il riso è quasi cotto aggiungete il sughetto, lasciando qualche fiore per guarnire il piatto. Fuori dal fuoco versate il parmigiano e servite.