

## RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON ZUCCHINE



Tempo: 20 min.    Difficoltà: Facile    Persone: 4

### INGREDIENTI

400 gr di riso carnaroli  
600 gr di zucchini  
1 scalogno  
2 litri di brodo vegetale  
burro

150 gr di formaggio grana  
zafferano  
maggiorana  
sale e pepe

### PREPARAZIONE

Lavare e tagliare le zucchini 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 zucchini in una padella con un filo di olio per un paio di minuti.

Unire le zucchini al riso al termine della cottura.

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

