

RISOTTO ALLO ZAFFERANO E ZUCCHINE IN FIORE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Baldo gr. 300
Zucchine trombetta n. 2
Fiori di zucca n. 8
Burro gr. 80
Grana Padano grattugiato gr. 50
Scalogo gr. 20
Vino bianco secco n. 1 bicchierino
Zafferano n. 1 bustina
Sale e pepe q.b.
Brodo lt. 1

PROCEDIMENTO

Tritate lo scalogo e fatelo rosolare in gr. 20 di burro, aggiungete le zucchine a quadretti piccoli, il riso e fate tostare. Bagnate con il vino, fate evaporare ed aggiungete poco brodo per volta, mescolando di continuo con un cucchiaino di legno. A metà cottura aggiungete lo zafferano e i fiori di zucca ben puliti. A cottura ultimata, aggiustate di sale e di pepe e, dopo qualche minuto, mantecate con il rimanente burro e il Grana Padano. Servite il riso ben morbido.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

