

Risotto zucchine e pomodoro senza glutine

Tempo di preparazione: 35 min

Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Acqua o brodo vegetale: 1 lt
- Cipolla: 1
- Olio extra vergine di oliva: q.b.
- Parmigiano grattugiato: 100 g
- Pepe nero: q.b.
- Riso: 350 g
- Zucchine lunghe siciliane (o 4 di quelle classiche): 2



Preparazione

Preparare il risotto zucchine e pomodoro è molto semplice, come prima cosa sbucciate la cipolla, tritatela finemente e fatela imbiondire in una pentola con un filo di olio extra vergine di oliva. Pulite le zucchine, tagliatele a tocchetti e fatele soffriggere per qualche secondo.

Aggiungete un pochino di acqua (o brodo), quanto basta per coprire le zucchine e fatele cuocere per 10 minuti.

Unite successivamente il pomodoro e proseguite la cottura per un paio di minuti.

Aggiustate di sale, aggiungete il riso e cuocetelo al dente.

Versate dell'altro brodo nel caso in cui il risotto zucchine e pomodoro risultasse un po' asciutto.

A cottura ultimata, insaporite il risotto zucchine e pomodoro con il parmigiano ed un pizzico di pepe nero.

For this recipe we used:

Polpa Fine 400 g

