

RISOTTO CON PANCETTA, PROVOLONE E CREMA DI ZUCCHINE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Vialone Nano gr. 300
Pancetta gr. 200
Brodo lt. 2
Cipolla gr. 20
Provolone grattugiato gr. 70
Zucchine media grandezza n. 5
Olio extravergine d'oliva gr. 30
Burro gr. 40
Vino bianco secco gr. 60
Grana Padano gr. 30

PROCEDIMENTO

Fate cuocere le zucchine lentamente in un po' di brodo.
Dopodiché frullatele aggiungendo l'olio finché si ottiene una crema consistente. Conservare da parte.
In una pentola dorate la cipolla tritata nel burro, aggiungete la pancetta tagliata a quadretti e soffriggete per due minuti.
Aggiungete il riso e mescolate bene.
Aggiungete il brodo poco alla volta fino alla cottura del riso.
A cottura ultimata aggiungete il Provolone grattugiato, il Grana Padano e mantecate bene.
Servite su dei piatti il risotto creando un piccolo cratere al centro del quale verserete la crema di zucchine calda.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

