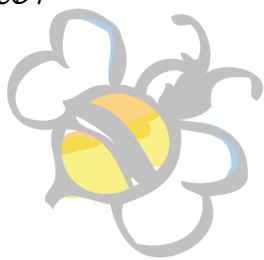
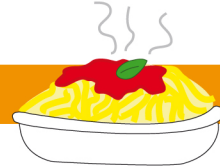


Risotto con le zìmole - [Visualizza sul sito](#)
di alizée67



eCucinando.it



primi piatti - verdure - zimole - riso

Ingredienti per 4 persone:

320 g riso per risotti

un mazzetto di cimette di zìmole curate e ben lavate

uno scalogno o cipollina

brodo vegetale

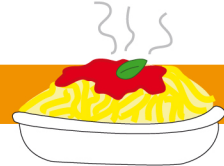
sale e pepe

olio evo.

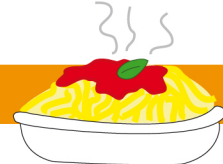
Far soffriggere lo scalogno in olio evo e aggiungere le cimette delle zìmole



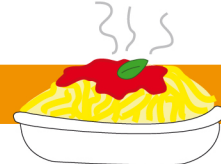
salate e pepate e quando sono appassite aggiungete il riso e farlo tostare. Aggiungere man mano che si cuoce il riso il brodo vegetale bollente come in un normale risotto. A fine cottura mantecare con grana grattugiato e servire.



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it