



Risotto con speck, zucchine e zafferano - [Visualizza sul sito](#)
di anna47

Risotto con speck, zucchine e zafferano

Ingredienti per 4 persone:

250 gr. riso
100 gr. speck
1 zuccina grande
1 cipolla media
1/2 bicchiere vino bianco secco
1/2 bustina zafferano
brodo vegetale q.b.
prezzemolo q.b.
pepe q.b.
olio extra vergine di oliva
pecorino grattugiato q.b.

Procedimento:

Mondate la cipolla, tritatela finemente e fatela soffriggere in una casseruola con un filo di olio extra vergine di oliva fino a quando non sarà dorata.

Aggiungere lo speck tagliato a dadini, lasciate rosolare per un paio di minuti ed unitevi le zucchine tagliate a fettine. Fate cuocere per pochi minuti, sfumate con il vino bianco e lasciatelo evaporare.

Ora aggiungete il riso, fatelo tostare e unitevi lo zafferano.

Portate a cottura seguendo il classico metodo per il risotto versando qualche mestolo di brodo vegetale di tanto in tanto mescolando spesso. Qualche minuto prima della fine della cottura unite il prezzemolo ed il pepe e mantecate con il pecorino grattugiato.

