



Risotto con spek, zucchine e scamorza affumicata - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

burro - vino bianco - menta

Questa è una variante di mia invenzione, alla [ricetta di Anna47](#) non avendo in casa lo zafferano...

Risotto con spek, zucchine e scamorza affumicata

ingredienti per 4 persone:

250 gr di riso
1 zuccina
50 gr di speck in un'unica fetta
80 gr di burro
1/2 cipolla
1/2 bicchiere di vino bianco secco
750 ml di brodo di dado
menta in polvere
50 gr di scamorza affumicata

Tagliare a cubetti lo speck e la scamorza.

Rosolare la cipolla tritata nel burro, aggiungere lo speck e la zuccina affettata sottilmente, lasciar cuocere 5 minuti a fuoco lento.

Bagnare col vino e lasciar sfumare ancora 5 minuti, aggiungere un pizzico di menta, mescolare e versarci dentro il riso, controllando continuamente che non si attacchi.

Aggiungere gradatamente tutto il brodo fino a completo assorbimento.

Quando il riso è cotto amalgamare la scamorza a cubetti.

Servire caldo e filante..





eCucinando.it