

Risotto di zucchini e taleggio

Scritto da Cristina Bruno

Giovedì 22 Settembre 2011 08:19 -

Risotto di zucchini e taleggio

Un buon risotto con le verdure si mangia sempre volentieri. Il riso con le zucchini è piacevole e veloce da preparare. Se poi aggiungiamo del formaggio morbido, come il taleggio, a fine cottura il risultato diventerà ancora più appetitoso.



Dosi per quattro persone: 400 gr di riso originario, 400 gr di zucchini, 200 gr di taleggio, uno spicchio d'aglio, un ciuffo di prezzemolo, olio, sale.

Tagliare le zucchini a rondelle e farle soffriggere con un cucchiaio d'olio e un pizzico di sale. A fine cottura aggiungere il prezzemolo e il riso. Cuocere il riso con le zucchini aggiungendo del brodo vegetale caldo un po' alla volta. Al termine della cottura spegnere il fuoco e aggiungere il taleggio tagliato a cubetti. Servire caldo.