

RISOTTO AI FIORI DI ZUCCA

Ingredienti

- *340 gr. di riso*
- *2 zucchine*
- *5 fiori di zucca*
- *40 gr.olio*
- *1/4 di cipolla*
- *1/2 mis. vino bianco*
- *720 gr. brodo con 2 cucchiaini di dado vegetale fatto in casa o 1 dado commerciale*
- *burro e parmigiano per mantecare*
- *zafferano*

Preparazione con il baby meal

- 1. Inserire nel boccale con la pala inserita, la cipolla tagliata finemente e l'olio e soffriggere: 3 min. cottura III vel. 1.*
- 2. Inserire la zuccina tagliata a dadini: 3 min. cottura III vel. 1.*
- 3. Aggiungere il riso, il vino bianco e tostare: 2 min. cottura III vel. 1.*
- 4. A questo punto mettere l'acqua bollente e 3 cucchiaini di dado vegetale fatto in casa e cuocere: 12 min. cottura II vel. 1. A metà cottura inserire i fiori di zucca a pezzetti.*
- 5. Se si asciuga troppo aggiungere acqua calda perchè dipende da quanta acqua assorbe il riso.*
- 6. Aggiungere lo zafferano e terminare la cottura per 4 minuti cottura II vel 1.*
- 7. Azzerare il robot, aggiungere una noce di burro e parmigiano per mantecare e mescolare a velocità 1. Assaggiare e regolare di sale.*

Preparazione con il bimby

- 1. Inserire nel boccale con la lame, la cipolla tagliata finemente e l'olio e soffriggere: 3 min. 100° vel. 1*
- 2. Inserire la zuccina tagliata a dadini: 3 min. 100° vel. 1.*
- 3. Aggiungere il riso, il vino bianco e tostare: 2 min. 100° vel. 1.*
- 4. A questo punto mettere l'acqua bollente e 3 cucchiaini di dado vegetale fatto in casa e cuocere: 12 min. 100° vel. 1. A metà cottura inserire i fiori di zucca a pezzetti.*
- 5. Se si asciuga troppo aggiungere acqua calda perchè dipende da quanta acqua assorbe il riso.*
- 6. Aggiungere lo zafferano e terminare la cottura per 4 min 100° vel 1.*
- 7. Negli ultimi 2 min. di cottura aggiungere una noce di burro e parmigiano per mantecare. Assaggiare e regolare di sale.*

Se vi è piaciuta questa ricetta continuate a seguirmi cliccando [qui!](#)