RISO CON POLLO E ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g. di riso,
- 400 g. di petto di pollo disossato,
- 200 g. di zucchina a dadini,
- 1 cipolla tritata finemente,
- 750 ml. di brodo di pollo,
- 50 g. di burro,
- mezzo bicchiere di vino bianco,
- un mazzetto di prezzemolo,
- 2 cucchiai di parmigiano grattugiato.

Nel tegame portate ad ebollizione il brodo.
Tritate separatamente il petto di pollo, le zucchine ed il prezzemolo.
Mettete la cipolla tritata nella casseruola con 30 g. di burro e fatela appassire senza colorire, mescolando con un cucchiaio di legno.
Unite i dadini di pollo e fateli colorire, unite le zucchine e fate rosolare a fuoco vivace per 2 minuti.
Unite il riso e fatelo tostare per 2 minuti, sempre mescolando.
Versate il vino e fatelo evaporare.
Versate poco alla volta il brodo e continuate la cottura per 15/18 minuti circa mescolando ogni tanto.
Togliete il tegame dal fuoco, aggiungete il burro rimasto, il formaggio grattugiato ed il prezzemolo.
Mescolate e servite subito.