

RISOTTO ALLE ZUCCHINE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di riso,
- 4 zucchine,
- 50 g di burro,
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 2 dadi,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 1 spicchio di aglio,
- basilico.

Preparare il brodo con i dadi.

Soffriggere l'aglio con il burro, unire le zucchine a dadini e poi il riso.

Farlo tostare, poi unire il vino e a poco a poco il brodo, fino a quando il riso non sarà cotto.

A fine cottura aggiungere una noce di burro, il parmigiano e qualche foglia di basilico.