



Risotto con zucchine e Philadelphia

Ingredienti

280 g di riso (io uso il Carnaroli)

2 zucchine grandi o 3 piccole

1 confezione di Philadelphia da 80 g.

1 cipollina dorata

1 lt di brodo di carne

1 bicchiere di vino bianco, secco

olio e.v.o.

sale

prezzemolo a piacere

Un risotto alle zucchine arricchito, veloce, cremoso e appetitoso.

Lavare le zucchine, poi tagliarle a rondelle o a cubetti.

Tritare la cipolla e farla appassire con l'olio, poi aggiungere le zucchine, il sale e cuocere qualche minuto.

Aggiungere ora il riso, tostarlo e sfumare con il vino.

Ricoprire con il brodo bollente e cuocere, aggiungendo poco alla volta altro brodo qualora venisse assorbito prima del termine della cottura.

Quando il riso è pronto, togliere dal fuoco, aggiungere il formaggio e amalgamare bene.

Servire aggiungendo a piacere una spolverata di prezzemolo fresco.