

# Risotto giallo

Dosi per 4 persone:

400 g. di riso carnaroli, mezza cipolla, 1 zucchina, 100 g. di mozzarella, 50 g. di burro, 1 litro di brodo di carne, 1 bustina di zafferano, mezzo bicchiere di vino bianco, 60 g. di parmigiano grattugiato, sale.

Fate appassire mezza cipolla affettata con 50 g. di burro, versate 400 g. di riso e fate tostare per 2 minuti mescolando.

salato e cuocete per 18 minuti, aggiungendo il liquido man mano che viene assorbito.

Sciogliete a metà cottura lo zafferano in un mestolo di brodo e amalgamate affinché il colore giallo si diffonda uniformemente.

Lavate e pulite una zucchina, tagliate le estremità, affettatela a fiammifero e unitela al risotto subito dopo lo zafferano. Tagliate a cubetti 100 g. di mozzarella e aggiungetela a 3 minuti dal termine della cottura. Alla fine unite 30 g. di parmigiano grattugiato.

