

Risotto con fiori di zucca

In questa zona chiamiamo impropriamente fiori di zucca i bei fiori gialli delle zucchine che dall'inizio dell'estate rallegrano con il loro bel colore i nostri orti. Il piatto che vi proponiamo è molto semplice ma buono e delicato.

Ingredienti:

riso tipo Carnaroli (calcolate due manciate per persona)
uno scalogno o mezza cipolla bianca
vino bianco secco (mezzo bicchiere scarso)
una dozzina di fiori di zucca
formaggio grana
brodo di carne o vegetale
olio, burro, sale q.b.

Rosolare in un po' d'olio e burro lo scalogno tritato finemente o la cipolla; aggiungere il riso e farlo tostare molto bene; spruzzare con il vino bianco secco e lasciar evaporare; unire i fiori di zucca a striscioline, precedentemente lavati e asciugati senza strizzarli perché sono molto delicati; mescolare e fare insaporire; aggiungere il brodo bollente per la cottura del riso; verso la fine unire il formaggio grana grattugiato e un po' di burro per mantecare; se serve aggiustare di sale.

