

Risotto de zucchini

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Caldo de verduras: Cantidad necesaria

Manteca: 50 g

Pimienta Negra: A gusto

Arroz arborio: 300 g

Vino Blanco: 50 cc

Queso Parmesano Rallado: 100 g

Zucchini: 2 Unidades

Ragoût

Carne picada: 250 g

Cebolla: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 1 cda.

Sal: A gusto

Pimienta Arabe: A gusto

Puré de tomates: ½ L

Preparación de la Receta

- Pique finamente la *cebolla*.
- Corte los **zucchini** en *brunoise*.
- En una *cacerola* con aceite de oliva dore la *cebolla*.
- Agregue el *arroz* y nacre.
- Aromatice con el vino y deje evaporar.
- Cubra con el caldo y cocine hasta que se consuma el líquido.
- Incorpore el *zucchini*, un poco más de caldo y continúe la cocción hasta que se consuma el líquido.
- Agregue más caldo y repita el proceso anterior hasta que el *arroz* esté *cocido*.
- Añada la *manteca*, el queso rallado y pimienta.
- Reserve la mitad de la preparación.

Ragoût

- Pique la *cebolla*.

- En una *cacerola* con aceite de oliva saltee la *cebolla*
- Agregue la pimienta árabe, sal y la carne.
- Incorpore el puré de tomates y cocine durante 15 minutos.
- Mezcle con la mitad del risotto reservado.

Presentación

- Sirva el risotto en platos hondos y en el centro una cucharada de ragoût con risotto.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/risotto-de-zucchini>