

Risotto ai fiori di zucca e chips di zucchini



Ingredienti per 4 persone

- 320 gr di riso Carnaroli
- 10 fiori di zucca
- 1 scalogno • 3 zucchini
- 1,2 lt di brodo vegetale
- Olio evo, sale e pepe q.b.
- 20 gr di ifib • 1 noce di burro
- 30 gr di pecorino grattugiato
- Olio di semi q.b.

PROCEDIMENTO:

Disporre in pentola un giro d'olio, lo scalogno tritato e due zucchini a piccoli cubetti, salare, pepare, coprire con MCSD e rosolare per 2/3 min. a fiamma viva. Unire il riso, ed aggiungere tutto il brodo, ifib, mescolare, coprire con MCSD e portare a bollore, raggiunto il bollore abbassare la fiamma e cuocere per 12 min.

Nel frattempo friggere una zuccina tagliata a rondelle sottili in abbondante olio caldo con MCSD a fiamma viva. Raggiunta la doratura desiderata prelevare con un ragnetto e tenere da parte su carta assorbente. Trascorsi i 12 min. di cottura del riso, unire i fiori di zucca puliti e privati del pistillo far andare altri 2 min. a fiamma bassa poi spegnere e lasciare in autocottura per 2 min. Mantecare con burro e pecorino, coprire con MCSD e lasciar riposare 2/3 min. Servire decorando a piacere con chips di zucchini e datterino giallo caramellato.

Lorena Vecchini