



Da  
[www.ricettegustose.it](http://www.ricettegustose.it)

**Le migliori  
ricette di cucina  
facili e gustose,  
tutte rigorosamente  
provate e fotografate  
passo passo per essere  
eseguite con più facilità**

## Primi Risotti vol.1°



## Indice ricette

Ricetta	Pag.
<a href="#"><u>Fumetto di pesce</u></a>	3
<a href="#"><u>Riso in padella</u></a>	4
<a href="#"><u>Risotto ai fiori di zucchine</u></a>	5
<a href="#"><u>Risotto ai funghi</u></a>	6
<a href="#"><u>Risotto al curry</u></a>	7
<a href="#"><u>Risotto al ragù</u></a>	8
<a href="#"><u>Risotto all'indivia</u></a>	9
<a href="#"><u>Risotto all'ortica</u></a>	10
<a href="#"><u>Risotto alla birra</u></a>	11
<a href="#"><u>Risotto alla cernia</u></a>	12
<a href="#"><u>Risotto alla crema di scampi</u></a>	13
<a href="#"><u>Risotto appetitoso</u></a>	14
<a href="#"><u>Risotto asparagi e Philadelphia</u></a>	15
<a href="#"><u>Risotto asparagi e scamorza</u></a>	16
<a href="#"><u>Risotto birra e salsiccia</u></a>	17
<a href="#"><u>Risotto carciofi e fegatini</u></a>	18
<a href="#"><u>Risotto con patate</u></a>	19
<a href="#"><u>Risotto fiori e gamberetti</u></a>	20
<a href="#"><u>Risotto noci e scamorza</u></a>	21
<a href="#"><u>Risotto patate e panna</u></a>	22
<a href="#"><u>Risotto patate e pesto</u></a>	23
<a href="#"><u>Risotto piselli e mascarpone</u></a>	24
<a href="#"><u>Risotto pollo e gamberoni</u></a>	25
<a href="#"><u>Risotto primavera</u></a>	26
<a href="#"><u>Risotto sardo</u></a>	27
<a href="#"><u>Risotto sedano e gorgonzola</u></a>	28
<a href="#"><u>Risotto seppioline e zafferano</u></a>	29
<a href="#"><u>Risotto ubriaco</u></a>	30
<a href="#"><u>Risotto uova e formaggio</u></a>	31
<a href="#"><u>Risotto vongole e nero di seppia</u></a>	32
<a href="#"><u>Risotto zucca e gorgonzola</u></a>	33
<a href="#"><u>Risotto zucchine e trota salmonata</u></a>	34

## Fumetto di pesce

Per fare il fumetto si usano le parti meno nobili dei pesci ,testa, coda,lische,ecc..  
io questa volta ho usato le teste degli scampi.

Mettere in una pentola uno scalogno con l'olio , fare un soffritto e aggiungere il pesce



far soffriggere qualche minuto , poi aggiungere un bicchiere di vino



far evaporare il vino , poi aggiungere l'acqua e continuare la cottura , per almeno 45 minuti.  
se serve schiumare di tanto in tanto.



filtrare tutto



Ottimo per fare la cottura di risotti di pesce , integrandolo con il brodo ,se ne avanza si può

Congelare ed utilizzare per preparazioni successive

## Riso in padella

### **Ingredienti** x 4 persone:

350 gr. di riso  
100 gr di verdure da soffritto (ho usato il soffritto pronto)  
100 gr. di piselli sgranati (ho messo piselli congelati)  
50 gr. di foglie di lattuga  
50 gr. di radicchio  
prezzemolo  
basilico  
zafferano  
brodo  
1 dl. di cognac  
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro  
olio, sale, pepe

### Preparazione:

Rosolare le verdure da soffritto in una padella con 2 cucchiai di olio.

Unire i piselli e cuocere a fuoco medio x 15-20 minuti , bagnando con un mestolino di brodo .



Unire le insalate pulite e tagliate grossolanamente , salare pepare e cuocere x altri 10 minuti ,



aggiungere lo zafferano e un cucchiaio di pomodoro sciolti in un dl. di brodo , cuocere x altri 10 minuti.



Nel frattempo cuocere i riso in acqua salata x 12 minuti, scolarlo e aggiungerlo alle verdure ormai cotte, bagnare con il cognac e finire la cottura a piacere servire con prezzemolo e basilico tritati finissimi.



## Risotto ai fiori di zuccina

### **Ingredienti** per 4 persone

350 g. di riso  
200 g. di fiori di zuccina  
200 g. di zucchine verdi piccole  
1 manciata di foglie di basilico  
1 scalogno  
un litro di brodo vegetale  
una bustina di zafferano  
70 g di parmigiano grattugiato  
sale ,pepe

### **Preparazione :**

Pulire, lavare, asciugare e tagliate i fiori a strisce non troppo sottili e le zucchine a dadini.  
Far appassire lo scalogno tritato finemente soffriggendolo brevemente in un pochino di olio.  
Aggiungere poi le zucchine, i fiori e far insaporire 5 minuti



poi aggiungere il riso ,far tostare brevemente,aggiungere sale e pepe, poi aggiungere il brodo vegetale un po' alla volta, mescolando per non farlo attaccare.



Proseguire la cottura aggiungendo poco per volta il brodo.

Quando il riso è prossimo alla cottura, unire il basilico, lo zafferano e il parmigiano grattugiato.(io non l'ho messo)



## Risotto ai funghi

Per fare questo risotto uso i funghi di pioppo , velocissimo e buono buono.

Ingredienti:

180 / 200 gr. di riso

funghi

olio

sale

1 [cucchiaino di soffritto](#) (è buono anche senza)

Preparazione:

Friggere i funghi in olio bollente, e metterli a scolare su carta assorbente



Fare il soffritto , aggiungere i funghi e l'acqua necessaria per la cottura del riso



portare a bollore mettere il riso e portare a cottura, aggiustando di sale.



## Risotto al curry

### Ingredienti:

350 gr. di riso

350 gr. di asparagi

300 gr. di code di gamberi

1 cucchiaino di curry , 1 cipolla

mezzo bicchiere di vino bianco secco

brodo, 1 bicchierino di brandy ,Olio, sale

### Preparazione:

Pulire e tagliare a pezzetti gli asparagi

Soffriggere l'olio con la cipolla , aggiungere gli asparagi , far rosolare qualche minuto



poi aggiungere un mestolo di brodo e far cuocere x almeno 20-25 minuti.



In un'altra padellina soffriggere le code di gamberi con un pochino di olio x qualche minuto aggiungere il brandy, far evaporare e spegnere il fuoco.



nel frattempo sarà passato il tempo necessario x la cottura degli asparagi, aggiungere il riso ,



mescolare bene , bagnare con il vino bianco, far evaporare , poi iniziare ad aggiungere il brodo fino a cottura , solo 3 minuti prima della fine della cottura aggiungere il curry e i gamberetti.



doveva asciugare ancora un minuto .. ma è buonissimo..



## Risotto al ragù

### **Ingredienti** x 2 persone:

200 gr. di riso

150 gr. di macinato

1 scalogno

1 bicchiere di passata di pomodoro

Olio, sale

### **Preparazione:**

In un tegame mettere olio e scalogno tritato , far soffriggere qualche minuto poi aggiungere la carne , mettere il sale e far rosolare qualche minuto.



aggiungere la passata e 3 - 4 bicchieri di acqua , coprire e far bollire x almeno 30 minuti.



Mettere il riso e mescolare con un cucchiaio di legno affinché non attacchi aggiungere acqua calda mano a mano che restringe.



servire a piacere con parmigiano grattugiato



## Risotto all'indivia

### **Ingredienti** x 4 persone:

400 gr. di riso  
2 cespi di indivia (350 - 400 gr.)  
una cipolla  
30 gr. di burro  
3 cucchiaini di olio  
50 gr. di grana grattugiato  
brodo di dado  
1 cucchiaino di prezzemolo tritato  
mezzo cucchiaino di curry

### **Preparazione**

Pulire l'insalata lavarla bene, sgocciolarla e tagliarla a listarelle sottili.



Mondare la cipolla tritarla finemente e metterla a rosolare con burro e olio , aggiungere l'indivia e far appassire a fuoco basso per qualche minuto ,



aggiungere il riso farlo tostare e aggiungere il brodo , poco alla volta fino a portarlo a cottura.



poco prima di toglierlo dal fuoco aggiungere il curry il grana e il prezzemolo tritato



## Risotto all'ortica

### **Ingredienti** x 2 persone:

200 gr. di riso  
50 gr. di ortica  
20 gr. di scamorza  
1 scalogno  
Olio, sale

### **Preparazione:**

Soffriggere lo scalogno tritato nell'olio , aggiungere l'ortica (da prendere rigorosamente con i guanti! ) pulita e lavata , far appassire , poi aggiungere 3 -4 bicchieri di acqua , aggiustare di sale e far cuocere per 30 minuti.



Passare tutto al mixer , rimettere sul fuoco , mettere il riso e aggiungere acqua calda mano a mano che serve.



qualche minuto prima di toglierlo dal fuoco aggiungere la scamorza tagliata a cubetti.



## Risotto alla birra

### **Ingredienti :**

400 gr. di riso  
70 gr. di burro  
3 cucchiai di olio  
una bottiglia di birra scura  
un bicchiere colmo di panna da cucina  
75 gr. di parmigiano  
1/2 cipolla  
Sale, pepe, brodo

### **Preparazione :**

Tritate finemente la cipolla e mettetela in una casseruola con 50 gr di burro e l'olio; fatela appassire pianissimo poi unite il riso e rigiratelo a lungo nel condimento.



Quindi versate la birra, molto lentamente, facendo attenzione a non formare schiuma, sempre mescolando con il cucchiaio di legno.



Quando l'avrete unita tutta lasciate cuocere piano finchè la birra si sarà in gran parte asciugata. (Aggiungere un pò di brodo se dovesse essere necessario)

Quindi cominciare a versare la panna poco alla volta mantecando bene il composto.



Lasciate asciugare piano anche la panna regolate di sale e pepe poi unite qualche mestolo di brodo e portate il riso a cottura completa.



Ultimata la cottura spegnete il fuoco e incorporate il burro rimasto ed il parmigiano.



## Risotto alla cernia

### **Ingredienti** x 2 persone

200 gr. di riso

200 gr. di filetto di cernia

2 pomodori rossi non molto grandi

aglio

prezzemolo

olio, sale, brodo di dado

### **Preparazione:**

Soffriggere nell'olio aglio e prezzemolo tritato finissimo, aggiungere i pomodori, privati della buccia e tagliati a cubetti. soffriggere qualche minuto e aggiungere la cernia tagliata a cubetti



continuare la cottura qualche minuto , poi aggiungere il riso , mescolare bene ,



poi iniziare ad aggiungere il brodo e sempre continuando a mescolare , portare a cottura.



## Risotto alla crema di scampi

Ingredienti x 2 persone:

180 gr. di riso

400 gr. di scampi

2 mestoli di [fumetto di pesce](#)

brodo

olio

1 scalogno

4 pomodorini piccoli

Preparazione:

Lavare e sgusciare gli scampi e preparare il fumetto di pesce.



Mettere a soffriggere lo scalogno tritato con l'olio , aggiungere i pomodorini tagliati a pezzetti e successivamente gli scampi, lasciar insaporire qualche minuto poi togliere metà scampi, aggiungere un mestolo di brodo e frullare tutto.



aggiungere due mestoli di fumetto , mettere il riso e continuare la cottura aggiungendo brodo appena si asciuga. Solo alla fine mettere gli scampi tenuti da parte, guarnire il piatto.



(se si lasciano interi guarniscono di più, ma io preferisco pulirli prima..)

## Risotto appetitoso

### **Ingredienti** x 4 persone

350 gr. di riso

2 dadi

6 filetti di alice sott'olio

due cucchiaini di capperi

20 olive verdi snocciolate

un peperone rosso e uno giallo arrostiti

mezza cipolla

20 gr di burro

1/2 bicchiere di olio di oliva

un ciuffo di prezzemolo

3 cucchiaini di grana , sale

**Preparazione:** Tritate finemente la cipolla , fatela soffriggere con 2 cucchiaini di olio e il burro, aggiungete il riso e lasciatelo tostare x qualche secondo, mescolando,



poi versate il brodo bollente che avrete fatto con i dadi e continuate la cottura.



Nel frattempo tritate il prezzemolo i capperi e le olive .



Scaldare in una padella il rimanente olio di oliva scioglietevi i filetti di alice aggiungete i peperoni tagliati a striscioline e fate cuocere x 5 minuti circa, spegnere il fuoco e aggiungete il trito di prezzemolo e olive amalgamando bene. 5 minuti prima di togliere il riso aggiungere il trito e terminare la cottura ,



servire con formaggio grattugiato.



## Risotto asparagi e philadelphia

### **Ingredienti:**

180/200 gr. di riso  
80 gr. di asparagi  
1 cucchiaio di philadelphia  
1 cucchiaio di soffritto  
brodo di dado

### **Preparazione:**

Soffriggere gli asparagi nel soffritto (io uso quello già pronto),



aggiungere il brodo fino a che gli asparagi diventano teneri.



Aggiungere il riso e portare a cottura,



aggiungendo brodo mano a mano se asciuga.  
a 5 minuti dalla fine della cottura aggiungere il philadelphia.



## Risotto asparagi e scamorza

### **Ingredienti** x 2 persone:

200 gr. di riso

50 gr. di asparagi selvatici

80 gr. di scamorza

1 scalogno

brodo di dado

### **Preparazione:**

Tritare finissimo lo scalogno , metterlo a soffriggere con l'olio in un tegame antiaderente, aggiungere gli asparagi puliti lavati e tagliati a pezzetti , far insaporire per qualche minuto poi aggiungere il brodo e continuare la cottura per 20 minuti circa, aggiustando di sale.



Aggiungere il riso , e il brodo mano a mano che asciuga.



Qualche minuto prima di togliere il riso dal fuoco, aggiungere la scamorza tagliata a pezzetti piccoli, e far amalgamare bene.



## Risotto birra e salsiccia

### **Ingredienti** x 2 persone:

200 gr. di riso  
150 gr. di salsiccia  
1 bicchiere di birra  
brodo  
1 scalogno  
sale  
olio

### **Preparazione:**

Rosolare olio cipolla e salsiccia, aggiungere il riso far tostare un paio di minuti



aggiungere la birra poco alla volta, finire di cuocere aggiungendo brodo



## Risotto carciofi e fegatini

### Ingredienti:

400 gr. di riso  
4 cuori di carciofo surgelati  
3 fegatini di pollo  
3 cuoricini di pollo  
mezza cipolla, mezza costola di sedano, mezza carota  
vino bianco, brodo, prezzemolo  
grana grattugiato, sale, pepe

### Preparazione:

Lavare, pulire bene e tagliare finemente cipolla sedano e carota , mettere tutto nel tegame con 3 cucchiaini di olio e far appassire , aggiungere i cuori di carciofo (se si utilizzano carciofi freschi cuocerli a parte , altrimenti non cuocerebbero) i fegatini e i cuoricini tagliati a pezzetti e far insaporire bene per 5 minuti .



aggiungere il riso e fargli assorbire il condimento.



Bagnare con mezzo bicchiere di vino, far evaporare poi iniziare ad aggiungere brodo fino a che il riso sarà cotto.



Servire con grana grattugiato e prezzemolo tritato finissimo.



## Risotto con patate

### **Ingredienti** x 2 persone :

4 patate piccole  
1/4 tazza di pomodoro  
150 gr di riso  
Olio, sale

### **Preparazione:**

Sbucciare le patate e tagliarle a dadini piccoli , metterle a soffriggere in un tegame , farle rosolare un pochino ,



poi aggiungere il pomodoro, lasciar rosolare altri 5 minuti poi aggiungere 2 o 3 tazze di acqua e far cuocere x circa 30 minuti ,



aggiungere altra acqua se necessario, (deve rimanere l'acqua sufficiente per cuocere il riso).



regolare di sale e aggiungere il riso , mescolare spesso e portare a cottura.



A fianco la variante con aggiunta di fagioli cotti a parte e aggiunti quasi alla fine della cottura

## Risotto fiori e gamberetti

### **Ingredienti** per 2 persone:

180 gr. di riso  
1 cucchiaino di curry  
150 gr. di gamberetti sgucciati  
8 fiori di zucca  
1 scalogno  
Olio, sale  
brodo vegetale

### **Preparazione:**

Tritare finemente lo scalogno e metterlo a soffriggere in un tegamino con l'olio, aggiungere i fiori ben lavati e far insaporire x 5 minuti, aggiungere mezzo bicchiere di brodo, il curry e far insaporire qualche minuto, poi passare al mixer e formare una crema.



Rimettere nel tegame aggiungere i gamberetti, cuocere per 5 minuti poi aggiungere il riso,



e iniziare ad aggiungere il bordo mano a mano che asciuga fino a che il riso risulta cotto.



## Risotto noci e scamorza

### **Ingredienti** x 4 persone

360 gr. di riso

1 scalogno

brodo di carne (io l'ho messo di dado)

olio , parmigiano

100 gr. di gherigli di noci

100 gr. di scamorza

sale, timo fresco

### **Preparazione:**

Soffriggere lo scalogno nell'olio, aggiungere il riso e farlo tostare qualche minuto,



aggiungere le noci tritate il timo e un pò di brodo , continuare la cottura aggiungendo brodo quando necessario.



5 minuti prima della fine della cottura aggiungere la scamorza tritata.



## Risotto patate e panna

### **Ingredienti** x 2 persone:

180/200 gr. di riso

2 patate

olio

sale

2 cucchiaini di panna

### **Preparazione:**

Sbucciare e tagliare a quadratini le patate, soffriggere in un tegame con l'olio, rosolare le patate, aggiustare di sale,



aggiungere due rametti di rosmarino e aggiungere l'acqua necessaria per la cottura del riso, che mano a mano andrà aggiunta.



dopo circa 30 minuti togliere il rosmarino, aggiungere il riso, mescolare e portare a cottura,



qualche minuto prima di togliere dal fuoco aggiungere la panna a far mantecare bene



## Risotto patate e pesto

### Ingredienti:

180/200 gr. di riso  
2 patate medie  
1 cucchiaio di pesto (io ne ho messo anche un pò di più..)  
olio  
brodo  
parmigiano grattugiato

### Preparazione:

Sbucciare e tagliare a quadratini piccoli le patate.  
metterle a soffriggere in un tegamino con l'olio, far soffriggere qualche minuto, poi aggiungere il brodo necessario per la cottura del riso e far cuocere ancora 15/20 minuti, o fino a che le patate saranno cotte.



Versare il riso e aggiungere brodo mano a mano il brodo se serve



a 5 minuti dalla fine della cottura , aggiungere il pesto e continuare a cuocere.  
servire con parmigiano grattugiato



*Ottima variante al classico riso e patate..*

## Risotto piselli e mascarpone

### **Ingredienti** per 4 persone:

360 gr di riso  
120 gr di mascarpone  
200 gr di pisellini dolci  
50 gr di burro  
1 scalogno  
parmigiano  
sale  
brodo

### **Preparazione:**

Mettere in padella i piselli, il burro e la cipolla tagliata finemente e far cuocere al fuoco basso,



aggiungere brodo fino a cottura dei piselli , poi frullare tutto con il miniper.



aggiungere il riso e fare cuocere girando spesso



quasi a fine cottura aggiungere il mascarpone e il parmigiano grattugiato.



mescolare bene e portare a cottura



## Risotto pollo e gamberoni

### Ingredienti :

180 / 200 gr di riso  
400 gr di gamberoni  
80 gr. di petto di pollo  
mezzo bicchiere di vino bianco  
zafferano , aglio, olio, sale

### Preparazione :

Tagliare a pezzetti il pollo . lavare i gamberoni e con le teste fare un pò di fumetto di pesce (io già lo avevo ed ho usato solo code di gamberoni). In una padella soffriggere l'aglio con l'olio e aggiungere i gamberoni ben lavati , salare e cuocere x 5 minuti ,



spruzzare di vino bianco , lasciare cuocere x pochi minuti ancora , poi togliere i gamberoni , aggiungere al sughetto il pollo tagliato . Fare rosolare il tutto x qualche minuto poi aggiungere il riso , far tostare leggermente e aggiungere poco a poco il fumetto di pesce , fino a portare a cottura il riso .



Nel frattempo pulire i gamberoni di tutti i gusci, 5 minuti prima di togliere il riso aggiungere i gamberoni puliti e mezza bustina di zafferano.



## Risotto primavera

### **Ingredienti** x 4 persone:

350 gr. di riso  
300 gr. di punte di asparagi (ho usato asparagi congelati)  
una piccola cipolla  
1 bustina di zafferano  
3 - 4 carciofi senza spine  
vino bianco  
un litro di brodo  
panna  
grana grattugiato  
olio, sale

### **Preparazione:**

Togliere ai carciofi le foglie esterne più dure e tagliarli a fettine piccole.

Mettete a soffriggere l'olio con la cipolla , aggiungere i carciofi e le punte di asparagi



bagnare con il vino e fate evaporare , aggiungere il brodo, aggiustare di sale e far cuocere x circa 30 minuti o comunque fino a che saranno cotti asparagi e carciofi.

Aggiungere il riso, e continuare a cuocere , aggiungendo brodo se necessario.



poco prima della fine della cottura aggiungere lo zafferano e due cucchiaini di panna



servire con formaggio grattugiato



## Risotto sardo

### **Ingredienti** x 4 persone:

350 gr. di riso  
50 gr. di pancetta  
50 gr. di salsiccia  
150 gr. di polpa di maiale  
1 cipolla piccola  
1 cucchiaio di olio  
mezzo bicchiere di vino bianco secco  
200 gr. di pomodori pelati  
1 bustina di zafferano  
1 litro e mezzo circa di brodo  
20 gr. di pecorino grattugiato(non l'ho messo)  
sale,pepe

### **Preparazione:**

In una casseruola mettere l'olio la pancetta tritata e la cipolla e far insaporire, aggiungere la salsiccia spellata e sbriciolata, la carne tagliata a dadini piccoli e far rosolare a fuoco lento, spruzzare con il vino e far evaporare. Aggiungere i pomodori pelati schiacciati con una forchetta(io li ho passati) e lo zafferano sciolto in un bicchiere di brodo , salare pepare e far cuocere per 20 minuti.



aggiungere il riso farlo insaporire , mescolare e iniziare a mettere il brodo fino a portarlo a cottura.



a piacere aggiungere il pecorino grattugiato



## Risotto sedano e gorgonzola

### **Ingredienti** x 2 persone:

180 gr. di riso

1 bella costola di sedano

brodo vegetale

80 gr. di gorgonzola (io ho usato il gorgonzola misto al mascarpone)

Olio, scalogno, sale

### **Preparazione:**

Lavare bene , tagliare e togliere i filamenti al sedano, metterlo a soffriggere con l'olio e lo scalogno tritato, far rosolare per qualche minuti poi aggiungere un mestolo di brodo coprire e cuocere per una ventina di minuti.



Passare al mixer , poi rimettere nel tegame aggiustare di sale e aggiungere il riso,



mescolare e iniziare ad aggiungere brodo caldo, sempre mescolando finchè il riso non sarà cotto, solo qualche minuto prima di servire aggiungere il gorgonzola e far fondere bene.



Servire caldo.



## Risotto sepioline e zafferano

### **Ingredienti** per 2 persone:

180 gr. di riso  
200 gr. di sepioline  
1 bustina di zafferano  
sale  
pepe  
olio  
scalogno

### **Preparazione:**

Mettere a soffriggere le sepioline pulite con l'olio e lo scalogno tritato, e far insaporire per qualche minuto



aggiungere il riso far tostare qualche minuto , poi iniziare ad aggiungere acqua calda , mano a mano che restringe, fino a cottura ultimata .

Qualche minuto prima della fine della cottura aggiungere lo zafferano e far mantecare bene.



## Risotto ubriaco

### **Ingredienti:**

360 gr. di riso  
1 litro di brodo  
1 cipolla  
1 carota  
1 costola di sedano  
1 limone on trattato  
vodka  
paprica dolce  
un ciuffo di prezzemolo  
4 cucchiari di olio  
sale pepe

### **Preparazione:**

Pulire lavare e tagliare a pezzetti la cipolla la carota e il sedano , mettere tutto in una padella con l'olio e far soffriggere, aggiungere il riso , rosolare un paio di minuti spruzzare con la vodka e far evaporare. Iniziare ad aggiungere il brodo e mescolare fino a cottura.



Un minuto prima di togliere il riso , unire il prezzemolo tritato finissimo, la buccia del limone grattugiata e la paprika far insaporire bene e spegnere



## Risotto uova e formaggio

Ricettina facile facile , velocissima e molto buono!!

### **Ingredienti:**

180 gr. di riso

2 tuorli

80 gr. di formaggio (va bene qualsiasi formaggio , groviera, emmenthal, galbanino..)

brodo di dado

### **Preparazione:**

Mettere a bollire l'acqua con il dado, aggiungere il riso e far cuocere, mescolare di tanto in tanto con un cucchiaino di legno.



nel frattempo che il riso cuoce , sbattere bene i tuorli in un piatto e aggiungere il formaggio tagliato a dadini



qualche minuto prima della fine della cottura, aggiungere il composto di uova al risotto e finire la cottura



mettere nel piatto e a piacere mettere parmigiano grattugiato



## Risotto vongole e nero di seppia

### **Ingredienti** x 4 persone:

360 gr di riso

1 bustina di nero di seppia

400 gr. di vongole (ho usato una confezione di vongole congelate )

1 spicchio di aglio

prezzemolo

vino bianco

olio

sale e pepe

### **Preparazione:**

Soffriggere lo spicchio di aglio con l'olio e il prezzemolo , aggiungere le vongole con il loro sughetto , bagnare con il vino e far evaporare.



aggiungere l'acqua necessaria per la cottura del riso e portare ad ebollizione, aggiungere il riso e mescolare per non far attaccare il riso , aggiungendo brodo (di dado) se necessario qualche minuto prima di togliere dal fuoco aggiungere il nero di seppia e far mantecare bene.



## Risotto zucca e gorgonzola

### **Ingredienti** x 2 persone

200 gr. di riso

200 gr. di polpa di zucca

70 gr. di gorgonzola dolce

maggiorana

scalogno

olio,sale,pepe

### **Preparazione:**

In un tegame antiaderente mettere a soffriggere lo scalogno con la polpa di zucca tagliata a dadini , l'olio, la maggiorana ,sale e pepe.



Dopo qualche minuto aggiungere due bicchieri di acqua e far cuocere finchè è cotta la zucca (se la zucca è congelata bastano 10- 15 minuti).

Mettere tutto nel mixer , frullare e rimettere nel tegame, aggiungere l'acqua necessaria per la cottura del riso e portare ad ebollizione .



Aggiungere il riso e portare a cottura, qualche minuto prima di togliere dal fuoco aggiungere il gorgonzola tagliato a dadini e farlo sciogliere.



## Risotto zucchine e trota salmonata

### **Ingredienti** x 2 persone

180 gr. di riso

1 bella zucchina

130 gr. di trota salmonata

1 scalogno

olio

brodo di dado

sale

Mezzo bicchiere di vino bianco

### **Preparazione:**

Spuntare lavare e tagliare a rondelle sottili la zucchina, metterla a rosolare in un tegame antiaderente con l'olio e lo scalogno tritato per qualche minuto, aggiungere la trota tagliata a cubetti e far insaporire bene il tutto.



Aggiungere il riso , mescolare bene poi aggiungere il vino e far evaporare ,



continuare la cottura aggiungendo brodo mano a mano che asciuga.



