

# Risotto 'costiera'

Tritare le zucchine, farle cuocere pochi minuti in una padella di ferro dove siano stati messi un po' d'olio, le foglie d'alloro e lo spicchio d'aglio schiacciato, aggiustare di sale e pepe nero; una volta rosolate aggiungere il vino bianco e fare evaporare. Contemporaneamente tagliare i 2 pomodori a spicchi di quattro, sfilettarli e tagliarli a quadratini molto piccoli e metterli da parte. Frullare l'interno avanzato ed aggiungerlo alle zucchine e fare rapprendere velocemente. Tritare a pezzetti piccoli le patate, unitele alla scorza di limone che avrete precedentemente tritato in modo molto fine, cuocere il tutto in una padella di ferro con un po' d'olio, aggiustare di sale. Rosolare il trito di cipolla, sedano, e carota in una casseruola un po' alta (possibilmente di rame stagnato), aggiungere il riso e rimestare fin quando sar? leggermente tostato, aggiungere il brodo vegetale (un po' per volta tipo cottura riso alla milanese), il basilico tritato, aggiustare di sale, spegnere il fuoco. A questo punto aggiungete le zucchine, le patate, i pomodori tagliati a piccoli quadratini, e rimestate fin quando sar? tutto amalgamato. Versare nei piatti e spolverare di parmigiano 'appena' grattugiato.

## Ingredienti

8 Pugni Riso  
4 Zucchine  
1 1/2 Patate (o 2 Patate Piccole)  
2 Pomodori Da Sugo  
1 Limone Di Amalfi (scorza Gialla)  
1 Spicchio Aglio  
2 Foglie Alloro  
2 Foglie Basilico  
Cipolla Tritata  
Sedano Tritato  
Carota Tritata  
Olio D'oliva Extra-vergine  
Brodo Vegetale  
1/4 Bicchiere Vino Bianco  
Sale  
Pepe Nero  
Formaggio Parmigiano Grattugiato

## Note

Preparazione: 50 minuti.