



## Consorzio di Tutela della I.G.P. Riso Nano Vialone Veronese



# Risotto Capesante e Zucchine

### Preparazione

Mettere il burro, due spicchi d'aglio e la cipolla precedentemente tritata in una casseruola e far soffriggere. Nel frattempo lavare le capesante, scolarle, tagliarle a metà (o a proprio piacimento) e aggiungerle nella pentola facendole cuocere qualche minuto. Unire le zucchine precedentemente lavate e tagliate a julienne, quindi salare e pepare. Fate rosolare il tutto per qualche minuto, aggiungere 800 ml di brodo e quando il tutto bolle, aggiungere il riso e mescolare. Cuocere a fiamma bassa per 15 minuti circa. Una volta che il riso ha assorbito il brodo, mantecare con l'aggiunta di una parte del brodo rimasto e del prezzemolo tritato. Versare in una pirofila e servire con qualche fogliolina di prezzemolo.

### Ingredienti (4 persone)

- 400 g di Riso Nano Vialone Veronese IGP
- 100 g di burro
- 200 g di zucchine
- 300 g di capesante polpa
- 1 litro di brodo vegetale con carapaci (gusci di pesci)
- 1 cipollina
- 2 spicchi d'aglio
- sale, pepe, prezzemolo tritato quanto basta

### Abbinamento vino consigliato

Scaia Bianca