



## RISOTTO CON CACIOTTA, ZUCCHINE E GRAN MORAVIA



**Un primo piatto sano e nutriente, insaporito con formaggio e verdure. Di ottimo gusto e di facile preparazione.**

### Preparazione:

Tritate finemente la cipolla e tagliate la zuccina in piccoli cubetti e fatele soffriggere in una padella con il burro. Unite il riso e fatelo tostare per qualche minuto aggiungendo mezzo mestolo di brodo vegetale caldo precedentemente preparato. Mescolate bene il tutto. Continuate la cottura a fuoco vivo aggiungendo il brodo man mano che viene assorbito e continuando a mescolare. Terminata la cottura, aggiungete la caciotta tagliata a cubetti e lasciatela sciogliere. Servite a tavola con una spolverata di Gran Moravia grattugiato e pepe.

### Ingredienti

350 g di riso arborio o carnaroli	1,5 l di brodo vegetale
1 zuccina media	<b>50 g Gran Moravia grattugiato</b>
1 cipolla piccola	<b>100 g burro</b>
¼ di caciotta	sale, pepe nero macinato



PRIMI PIATTI



RISO



PREPARAZIONE



COCCURA



DIFFICOLTÀ: BASSA