

## RISOTTO CON ZUCCHINE E MAZZANCOLLE



### Ingredienti Menù

240 g. Emazzancolle - MJ1  
500 g. Riso Carnaroli - RK1  
q.b. Gran Brodo - BD1  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredienti

500 g. Zucchine  
50 g. Cipolla  
2 Spicchi d'aglio  
q.b. Prezzemolo  
60 ml. Vino bianco  
q.b. Erba cipollina

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Procedimento

Per 6 persone

Preparare il brodo utilizzando il liquido delle mazzancolle e il Buonbrodo Menù secondo le modalità e le dosi riportate sulla confezione. In una casseruola far appassire la cipolla tritata insieme all'olio; versare il riso e tostarlo per qualche minuto, quindi sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare. A questo punto continuare la cottura incorporando poco alla volta il brodo preparato. Nel frattempo tagliare le zucchine a cubetti e trifolarle con l'aglio e il prezzemolo. A cinque minuti dal fine cottura aggiungere le zucchine e le mazzancolle. Quando il riso risulterà cotto, togliere dal fuoco e impiattare, decorando con erba cipollina tritata.