

Risotto de zucchini



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 4

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/risotto-de-zucchini>

Preparación

Calentar el aceite de oliva en una sartén grande a fuego medio. Saltear la cebolla hasta que esté transparente y añadir el arroz, lo que le permite absorber el aceite restante. Verter el vino blanco en la sartén y deje que se absorba. Añadir el caldo de verdura - 1/2 taza a la vez - permitiendo que cada adición se absorba completamente antes de añadir el siguiente. Una vez que se incorpora el caldo, agregue el calabacín. Deje que los líquidos del calabacín sean absorbidos en el arroz. Apague el fuego, agregue el queso y deje reposar dos minutos antes de servir.

Ingredientes

- ✓ 3 cucharada/s Aceite de oliva
- ✓ 1 Cebolla pequeña picada
- ✓ 1 1/2 taza/s Arroz arborio
- ✓ 1/2 vaso Vino blanco
- ✓ 4 taza/s Caldo de verduras
- ✓ 2 Zucchini medianos picados
- ✓ 1/4 taza/s Queso Parmesano

Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Vegetariana, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Vegetales, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Chicas delgadas, Visitas, Plato Principal, Guarniciones

