

Risotto zucchine, ceci e Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

(per 4 persone)

Per il risotto

- 400 g di riso Carnaroli
- 100 g di ceci secchi
- 3 zucchine
- 80 g di Pecorino Toscano DOP stagionato
- 1 noce di burro
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- Olio EVO
- Sale q.b.

Per il brodo vegetale

- 2 carote
- 2 gambi di sedano
- 1 cipolla bianca
- 1 spicchio d'aglio
- Sale q.b.

Procedimento

Preparate il brodo vegetale (per questa ricetta ne servono circa 2 l) con le carote, il sedano, mezza cipolla e uno spicchio d'aglio.

Cuocete i ceci in acqua bollente leggermente salata, scolate, condite con un filo d'olio e mettetle da parte.

Versate tre cucchiaini di olio nella casseruola di cottura e soffriggete l'altra metà della cipolla tagliata a piccoli pezzi. Unite le zucchine tagliate a rondelle sottili e cuocete per una decina di minuti.

Unite il riso alle zucchine, versate il vino, lasciatelo evaporare e iniziate la cottura, unendo poco alla volta il brodo vegetale.

Create, poi, una crema di ceci con il mixer, unendovi qualche cucchiaino di brodo, e aggiungetela al risotto.

A fuoco spento, unite anche il burro e il Pecorino Toscano DOP precedentemente grattugiato, mantecando per bene.

Lasciate riposare per qualche minuto e servite.

(Gabriella Pizzo del blog *In cucina con mamma Agnese*)