
RISOTTO CON ZUCCHINE E YOGURTH

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso,
- 1 vasetto di yogurth intero,
- 2 zucchine,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- brodo,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- 50 g di burro.

Mondate, lavate e tagliate a tocchetti le zucchine.

Fatele rosolare per qualche minuto in una casseruola con il burro, poi unite il riso e lasciatelo tostare qualche minuto, mescolando in continuazione.

Irrorate col vino bianco e, quando sarà evaporato, bagnate a poco a poco col brodo bollente.

Continuate la cottura, mescolando in continuazione e 5 minuti prima di togliere il risotto dal fuoco, unite lo yogurth.

Spolverizzate di parmigiano grattugiato, spegnete e lasciate riposare per qualche minuto a recipiente coperto.

Servite in tavola il risotto ben caldo.