

ZUCCHINE AL RISO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso,
- 2 peperoni,
- funghi champignon,
- 600 g di zucchine,
- sale,
- 1 scatola di pomodori pelati,
- 70 g di burro,
- prezzemolo,
- 1/2 cipolla,
- 1/2 bicchiere di vino bianco.

Lessate le zucchine in acqua salata, scolatele, fate raffreddare e tagliatele per metà in lunghezza.

Riponete le zucchine in un vassoio.

Affettate la mezza cipolla e rosolatela in 50 g di burro; successivamente aggiungete il riso e spruzzate con mezzo bicchiere di vino bianco e in fine il pomodoro.

Di tanto in tanto aggiungete l'acqua.

Finita la cottura, aggiungete 20 g di burro e il prezzemolo tritato.

Intanto in un tegame soffriggete in un po' di olio d'oliva i funghi affettati.

Dopodiché aggiungete prezzemolo tritato.

Servite mettendo nelle mezze zucchine il riso e guarnendo con strisce di peperone cotto al forno e con i funghi.