

RISOTTO COLORATO DI SANDRA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- 1 dado da brodo
- 1 aglio
- sale
- 1 cipolla
- burro (50gr)
- zucchine (100gr)
- riso (350gr)
- besciamella pronta (50ml)
- asparagi (100gr)
- gamberetti (150gr)
- pepe verde
- funghi chiodini (150gr)

Come si prepara

In una casseruola rosolare le verdure, le spezie e il burro.

A parte cuocere il riso con il brodo, a metà cottura incorporare le verdure al riso, e a 5 min. dalla fine della cottura aggiungere i gamberetti.

Servire caldo con un po' di besciamella per legare e decorare con prezzemolo fresco.

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Tags

crostacei, ricetta utente, ricette utenti, risotto mare e monti, risotto, risotto colorato