

Frullate a crudo la zucchini  
Ingredienti per 2 persone

- 200 gr. di riso arborio;
- 2 cucchiai di olio extravergine di oliva;
- 1/2 cipolla;
- 1/2 litro di brodo di verdure;
- 50 ml di vino bianco;
- 1 zuccina piccola;
- 1 barbabietola rossa piccola;
- 125 gr. di formaggio crutin

Esecuzione

Realizzate due cialde di formaggio in questo modo: grattugiate il formaggio CRUTIN e cospargetelo in una padella antiaderente, lasciatelo sciogliere e consolidare, giratelo dall'altra parte e cuocetelo fino a quando non diventa croccante.

Preparazione del risotto

Tritate finemente la cipolla mettetela a soffriggere in un tegame con olio extra vergine d'oliva, aggiungete il riso e fatelo tostare, di seguito aggiungete il vino con fiamma alta e lasciate evaporare, man mano aggiungete il brodo di verdure fino a portarlo a cottura.

Preparazione delle verdure e aggiungete un cucchiaio di brodo per renderla cremosa. Cucinate a vapore la barbabietola sbucciata e tagliata a piccoli pezzi, dopo la cottura frullatela come fatto per la zuccina.

Dividete il riso cucinato in due parti uguali, in uno aggiungete la zuccina e nell'altra la barbabietola. Fate mantecare separatamente i due risotti giungendo una cucchiaiatina di formaggio CRUTIN e se serve aggiungete del brodo.

Preparazione del piatto

Mettete sul fondo del piatto una delle due cialde di formaggio CRUTIN, sopra ci versate il risotto con la zuccina, a seguire sopra ci appoggiate l'altra cialda di formaggio ed infine il risotto con la barbabietola.