

## RISOTTO AL SALMON SHIKRAN E ZUCCHINE



### Ingredienti per 4 persone

- 320 gr. di riso Carnaroli
- 2 vasetti di Salmon shikran da 50 gr.
- brodo vegetale
- crema di latte
- 1 cipollotto fresco
- 2 zucchine romanesche
- olio extra vergine di oliva
- vodka
- sale e pepe

### Preparazione

Pulite il cipollotto, lavatelo e affettatelo fine e fatelo appassire in una casseruola con un filo di olio . Aggiungete il riso e fatelo tostare per un minuto. Versate 2 dita di vodka e fate evaporare. Poi aggiungete i due vasetti di Salmon Shikran e le 2 zucchine tagliate a julienne molto sottili e cominciate a bagnare il riso con un pò di brodo caldo e cuocete il risotto, mescolando spesso e versando man mano altro brodo. Quando mancano 5 minuti alla fine della cottura, aggiungete un pò di crema di latte e regolate di sale e di pepe.

### Il vino giusto

Consiglio con questo risotto Il Riesling Réserve Particulière Pierre Sparr