

Risotto zucchine e pancetta

Tempo di preparazione: 30 min

Difficoltà: Facile



Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Brodo vegetale: 1 litro
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiari
- Pancetta: 100 gr
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Riso: 350 gr
- Sale: q.b.

Preparazione

Il risotto zucchine e pancetta è un primo cremoso, saporito, facile e velocissimo da preparare. Zucchine e pancetta sono un connubio perfetto e, insieme al pomodoro e al riso, danno vita ad un piatto semplice ma gustosissimo perfetto per un **pranzo buono e nutriente**. Il risotto zucchine e pancetta è davvero delizioso, 20 minuti ed è pronto da portare in tavola!

1. Versate l'olio in padella e fate soffriggere lo spicchio di aglio insieme alla pancetta;
2. Eliminate l'aglio e unite le zucchine tagliate a pezzettini, lasciatele rosolare per un paio di minuti e salatele;
3. Unite il riso e fatelo tostare per qualche secondo, dopodiché aggiungete la [passata di pomodoro Pomì](#);
4. Mescolate per un minutino e, versando del brodo vegetale poco per volta, portate il risotto a cottura;
5. Insaporite il risotto zucchine e pancetta con il parmigiano grattugiato, pepe nero ed impiattate.

For this recipe we used:

Passata Classica 250 gr

