

Risotto con zucchine, fiori di zucca e pomodoro



Pentola ed accessori per la tavola [Wald Domus Vivendi](#)
[Linea Attimi di impronte](#)

Oggi mi appresto a scrivere il post del lunedì ma sono molto triste, gli avvenimenti di questi giorni mi hanno davvero tanto scossa...

...per prima cosa le bombe di Brindisi...la strage davanti alla

scuola...da pelle d'oca...quanti di noi genitori ci siamo immedesimati nella sofferenza di quelle povere famiglie che hanno vissuto un simile dolore?!

E poi il sisma in Emilia...la terra che trema, il terrore, il panico...

Mi sento vicina a tutti voi, amici e amiche blogger e non che state vivendo tutto ciò.

Quindi non ho molte parole oggi, non so davvero cosa dire...mi stringo solo in un forte abbraccio virtuale verso tutti voi...

Ecco, a volte ci si preoccupa di correre, fare, disfare, programmare...e in un attimo ti cambia totalmente la vita...così, di colpo, senza poter fare nulla...scusate ma questa mia riflessione dovevo dividerla con voi..

Il risottino che vedete in foto l'ho preparato in un bel giorno di sole dopo una delle mie puntatine al mercato del venerdì...fresche zucchinette piccole e tenere con ancora il fiore attaccato, insieme al libro [Il Cucchiano d'Argento verdure che passione](#), mi hanno dato lo spunto per mettermi a pasticciare.



Risultato?

Un risotto buonissimo, delicato, profumato e molto colorato, che mette allegria solo a vederlo.

Un risotto col quale sono riuscita a far mangiare un pò di verdure alla “difficile” di casa, e che sinceramente è piaciuto tanto anche a mio marito e a me, che con le verdure abbiamo un rapporto di amicizia ben consolidato!

E allora...cosa aspettate a provarlo anche voi?

Con questa ricetta mi piacerebbe partecipare al contest di [Fiordirosmarino](#) in collaborazione con Pavonidea

Io amo le verdure

Il contest+ di
fordrosmarino

IO ♥ LE
VERDURE

In collaborazione con
PARONIdca

Scade il 3 giugno



Pensieri e pasticci

Ingredienti:

(con qualche piccolissima modifica dal libro)

Dosi per 4 persone

300 gr riso semifino Vialone Nano dell'azienda [Zangirolami](#)

4 zucchinette piccole o in alternativa 2 grosse

4 fiori di zucca

4 pomodorini ramati

un pezzettino cipolla bianca

1 bicchiere vino bianco secco

olio extravergine di oliva per me [Dante 100% italiano](#)

1 noce di burro

parmigiano reggiano grattugiato q.b

1 limone non trattato

1 ciuffo di prezzemolo

brodo vegetale circa 1 litro (per me fatto con [Cuore di brodo Knorr alle verdure](#))

sale

Preparazione:

Lavate le zucchine, spuntatele e fatele a piccoli cubetti; pulite i fiori di zucca, eliminate il pistillo interno e fateli a striscioline.

Lavate, tagliate a pezzettini piccoli i pomodori; pulite e lavate il prezzemolo, prelevate la scorza di mezzo limone con un pelapatate e tritateli insieme.

Scaldare 4 cucchiaini di olio in una pentola e cuocetevi dolcemente la cipolla tritata finissimamente per un paio di minuti.

Unite il riso, salatelo, fatelo tostare e quando è caldo sfumatelo col vino ed aggiungete le zucchine; bagnate con un pò di brodo bollente e, mescolando di tanto in tanto portate tutto a cottura unendo poco brodo alla volta.

Quando mancano circa 5 minuti alla fine della cottura, aggiungete i dadini di pomodoro e i fiori di zucca spezzettati, mescolando per bene. A cottura ultimata, unire una noce di burro ed il parmigiano: mantecate bene mescolando velocemente dopo aver tolto la pentola dal fuoco, spolverizzate col trito di limone e prezzemolo e lasciate riposare col coperchio chiuso per qualche minuto.

Servite caldissimo...noi l'abbiamo trovato delicato e delizioso.



Questa ricetta la potrete leggere a breve anche su [Donna in](#), completamente rinnovato nella grafica molto più fresca ed accattivante!



Perdonatemi se in questi giorni rispondo poco ai vostri commenti e sono un pò latitante dai vostri blog, ma non è per cattiva volontà...

...prima una delle mie terribili emicranie mi hanno tenuta lontana dallo schermo del pc...poi vari impegni in questi giorni mi stanno tenendo piuttosto fuori casa... perdonatemi, presto sarò di nuovo operativa al cento per cento...almeno spero!

Un abbraccio a tutti

Simona