

## RICETTA DEL GIORNO

### Risotto Di Scampi E Fiori Di Zucca (Marche)

#### Ingredienti

300 gr di riso, sedici fiori di zucca, mezzo chilo di scampi, un litro di brodo di pesce, mezza cipolla, olio extravergine d'oliva, una noce di burro, sale, un bicchiere di vino bianco

#### Preparazione

Soffriggere nell'olio la cipolla tritata, aggiungere il riso e farlo tostare per due minuti, unire il vino bianco e lasciarlo evaporare. Cominciare la cottura del riso aggiungendo poco brodo e man mano i fiori di zucca e in ultimo gli scampi. Aggiustare di sale, insaporire con una noce di burro e terminare la cottura aggiungendo il rimanente brodo poco per volta.