

Risotto z cukinią i kukurydzą

Risotto z cukinią i kukurydzą – letnia uczta w jednym garnku

Kremowe risotto z cukinią i kukurydzą to **doskonały pomysł na lekki obiad**, który zachwyci całą rodzinę swoim świeżym smakiem. Soczysta cukinia w połączeniu ze słodką kukurydzą tworzy harmonijny duet, który idealnie komponuje się z delikatnym ryżem. To danie, które **łączy w sobie prostotę przygotowania z wyrafinowanym smakiem**.

Dla kogo?

Risotto z cukinią i kukurydzą to propozycja dla *miłośników kuchni włoskiej* w lekkim, warzywnym wydaniu. Sprawdzi się zarówno jako danie dla wegetarian, jak i dla osób poszukujących szybkiego, ale pełnowartościowego posiłku. Jest też **przyjazne dla dzieci**, które dzięki słodkawemu smakowi kukurydzy chętniej sięgną po porcję warzyw.

Na jaką okazję?

To danie idealnie sprawdzi się jako *codzienny obiad* lub lekka kolacja. Możesz je również zaserwować jako **oryginalną przystawkę** podczas spotkania z przyjaciółmi. W letnie dni będzie stanowić doskonałą propozycję na wykorzystanie sezonowych warzyw.

Czy wiesz, że?

Tradycyjne włoskie risotto wymaga ciągłego mieszania i stopniowego dolewania bulionu. Nasza wersja jest **uproszczona i mniej czasochłonna**, ale równie smaczna! Sekret udanego risotto tkwi w odpowiednim rodzaju ryżu – najlepiej sprawdzi się

arborio lub carnaroli, które nadadzą potrawie kremową konsystencję.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić swoje risotto o *świeże zioła* – bazylia lub tymianek doskonale podkreślą smak warzyw. Dla bardziej wyrazistego charakteru dodaj **starty parmezan** lub pokruszony ser feta na wierzch. Jeśli lubisz ostrzejsze smaki, dopraw danie szczyptą chili lub świeżo zmielonym pieprzem.