# Risotto cozze e zucchine.

Un ottimo primo, da servire anche come piatto unico. Si presenta bene ed è veloce da preparare. Il sapore delle cozze si sposa bene con le zucchine.

Ingredienti per 4 persone:

- 280 g di riso carnaroli
- 1,5/2 kg di cozze
- 300 g di zucchine tenere
- mezzo bicchiere di vino bianco
- olio evo
- aglio
- prezzemolo
- buccia di limone grattugiata

Puliamo le cozze. In una padella mettiamo un poco di olio extravergine con lo spicchio d'aglio. Quando inizia a sfrigolare, aggiungiamo le cozze e copriamo con il coperchio. Manteniamo alta la fiamma e ogni tanto scuotiamo la padella, per facilitare l'apertura delle cozze.

Dopo cinque minuti, controlliamo che siano tutte aperte. Eliminiamo una parte di gusci, mentre ne terremo da parte altri per decorare il piatto.

Filtriamo il liquido e teniamolo da parte.

Laviamo e tagliamo a cubetti piccoli un paio di zucchine molto tenere.

In una casseruola mettiamo un poco di olio extravergine e appena caldo facciamo tostare il riso, fino a quando diventa quasi trasparente. Aggiungiamo le zucchine, mescoliamo e dopo poco, aggiungiamo il vino bianco.

Una volta evaporato, iniziamo ad aggiungere il liquido bollente delle cozze, portando a cottura il riso. A me, è stata necessaria altra acqua bollente.

Un minuto prima della fine della cottura del riso, aggiungiamo il prezzemolo e le cozze.

Impattiamo, aggiungendo del prezzemolo tritato, buccia di limone grattugiata e le cozze nel guscio.

Ho trovato questo piatto davvero squisito!