

## Risotto di zucca, zucchine e piselli

### Ingredienti per 4 persone:

1/2 zucca  
1 zucchina  
100gr di piselli  
5 tazzine di riso  
olio  
brodo vegetale  
cipolla

### Preparazione:

Pulite la zucca dai semi e tagliatela a cubetti.  
Fate soffriggere un paio di fettine di cipolla e aggiungete la zucca con un filo d'olio e mezzo bicchiere d'acqua.

Aggiungete il riso e fatelo scottare.  
Unite la zucchina tagliata a cubetti e i piselli.  
Versate poco alla volta il brodo.

Continuando a mescolare, fate cuocere per circa 20-25 minuti a fiamma media.

