



Amici a cena all'improvviso? Apro il frigo e vedo cosa trovo:

ingredienti

2 zucchini genovesi
300 grammi di funghi porcini freschi a fettine
350 g di riso roma parboiled
1/2 cipolla
olio d'oliva
curcuma
sale

preparazione

in una grossa padella (magari in un wok) mettiamo un filo d'olio d'oliva dove, dopo averlo fatto scaldare, lanceremo la cipolla tagliata a fette sottili e dopo qualche istante il riso, e spadelliamo. appena l'olio si sarà asciugato andiamo aggiungendo 1 tazza di acqua a temperatura ambiente, mescoliamo e aggiungiamo quando si asciuga.

prendiamo poi le zucchine e tagliamole a dadini e lanciamole nella nostra allegra padella insieme ai funghi, aggiungiamo acqua e sale e spadelliamo. continuiamo per una ventina di minuti, fino a che il riso sarà cotto insieme alle zucchine e ai funghi. aggiungiamo poco prima di spegnere il fuoco, mezzo cucchiaino di curcuma.

lasciamo poi riposare, e possiamo servire in ciotole tonde oppure su piatti piani.

una spolverata di parmigiano grattugiato è opzionale.