

20 Σεπτεμβρίου 2019

## Ριζότο με κολοκυθάκια

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)





### **Υλικά**

- 400 γρ. κολοκυθάκια, κομμένα σε κύβους 1 – 2 εκ.
- 100 γρ. καρότα, καθαρισμένα, κομμένα σε κύβους 1 – 2 εκ.
- 1 ξερό κρεμμύδι, σε ψιλά καρέ
- 250 γρ. ρύζι αρμπόριο (ή άλλο για ριζότο)
- 150 ml λευκό, ξηρό κρασί
- 700 ml σπιτικός ζωμός λαχανικών
- 100 γρ. ξινομυζήθρα, θρυμματισμένη
- 150 γρ. παρμεζάνα τριμμένη
- 2 κουτ. γλυκού δεντρολίβανο ξερό, καλά κοπανισμένο
- 1 κουτ. γλυκού ρίγανη ξερή
- 1 κουτ. σούπας σάλτσα σόγιας
- 2 κουτ. σούπας βούτυρο αγελάδος
- 60 ml ελαιόλαδο
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

## **Διαδικασία**

Σε ένα τηγάνι ζεσταίνουμε τη μισή ποσότητα ελαιολάδου σε μέτρια φωτιά και σοτάρουμε το κολοκυθάκι με το καρότο, για περίπου 3 λεπτά, μέχρι να μαλακώσει ελαφρώς. Ρίχνουμε τη σόγια και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και αποσύρουμε από τη φωτιά.

Σε μια φαρδιά κατσαρόλα ζεσταίνουμε το υπόλοιπο λάδι με το βούτυρο σε μέτρια φωτιά και σοτάρουμε το κρεμμύδι και το ρύζι, για 3 - 4 λεπτά, μέχρι οι κόκκοι του ρυζιού να γυαλίσουν. Σβήνουμε με το κρασί, αλατοπιπερώνουμε και αφήνουμε για 2 λεπτά, μέχρι να εξατμιστεί το αλκοόλ. Με μια κουτάλα της σούπας ρίχνουμε μία δόση ζεστού ζωμού ώστε να καλύψει το ρύζι ίσα-ίσα. Μαγειρεύουμε, ανακατεύοντας συχνά, μέχρι σχεδόν όλη η δόση να απορροφηθεί από το ρύζι. Προσθέτουμε την επόμενη δόση ζωμού με τον ίδιο τρόπο και συνεχίζουμε το μαγείρεμα. Η όλη διαδικασία διαρκεί 20 - 25 λεπτά, μέχρι το ριζότο να χυλώσει και οι κόκκοι του ρυζιού να μαλακώσουν μεν, αλλά να παραμείνουν ελαφρώς αλντέντε στο κέντρο, δηλαδή να «κρατάνε στο δόντι». Προσθέτουμε τα κολοκυθάκια με το καρότο και το λάδι τους, το δεντρολίβανο, τη ρίγανη και τα τυριά, ανακατεύουμε απαλά και αποσύρουμε από τη φωτιά.

Πηγή: [gastronomos.gr](http://gastronomos.gr)