

Risotto con la zucca



Buono, profumato, delicato, il risotto alla zucca è un primo piatto perfetto per ogni occasione.

Ingredienti per 2 persone

250 g di riso carnaroli biologico

450 g di zucca

½ cipolla

salvia

peperoncino

latte

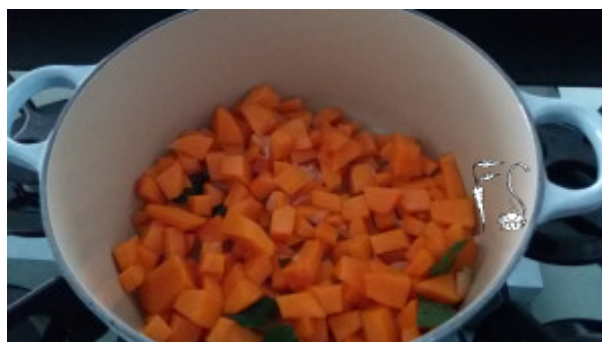
parmigiano grattugiato

brodo vegetale

vino bianco

Per prima cosa pulire la zucca eliminando la buccia esterna e tagliarla a dadini.

Tritare la cipolla e soffriggerne la metà in un pentola con un filo d'olio, aggiungere la zucca, il peperoncino, il sale e la salvia. Cuocere per circa 15 minuti, fino a che la zucca non diventa morbida.



Mentre la zucca cuoce, preparare il brodo vegetale con quello che avete in casa, cipolle, sedano carote e patate.

Togliere la zucca cotta dalla pentola e tenerla da parte, nella stessa pentola iniziare a preparare il risotto.

Per prima cosa soffriggere la restante cipolla con un filo d'olio e un cucchiaino di acqua, aggiungere il riso, tostarlo per qualche minuto e sfumare con il vino bianco. Non appena il vino è evaporato aggiungere il brodo vegetale. Girare il riso e coprire con il brodo quando necessario.



A metà cottura, aggiungere la zucca e cuocere ancora fino a che il riso risulta asciutto e cotto leggermente al dente.

A fine cottura aggiungere un po' di latte e il parmigiano grattugiato, mescolare per renderlo cremoso e mantecare a fuoco spento per qualche minuto.



Con il parmigiano potete realizzare delle cialde per la decorazione del piatto. Scaldare una padellina, posizionare il coppapasta con la forma desiderata e all'interno mettere un cucchiaino di parmigiano, cuocere fino a che il parmigiano non si scioglie. Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare qualche minuto.



Utilizzare le cialde come decorazione del piatto con qualche fettina di zucca scottata in padella.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)