

Risotto zucca e funghi



Ecco il risultato di una cena “svuota frigo” con due semplici ingredienti: risotto zucca e funghi.

Un piatto improvvisato molto semplice, ma allo stesso tempo delicato e decisamente buono! Provate la nostra ricetta!

Ingredienti per 2 persone

130 g di zucca

150 g di funghi misti

2 bicchieri di riso Roma

6 bicchieri di acqua

1 rametto di prezzemolo

1/2 cipolla

1 spicchio di aglio

1 peperoncino fresco piccolo

2 noci di burro

Olio evo

Sale e pepe

Preparazione

Tagliate molto finemente la mezza cipolla. In una casseruola fate soffriggere la cipolla tritata con una noce di burro.



Quando sarà diventata trasparente, aggiungete il riso e fatelo tostare per 2/3 minuti. A questo punto aggiungete l'acqua (in rapporto di 3 bicchieri di acqua per ogni bicchiere di riso) e lasciate cuocere per almeno 15 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Nel frattempo, eliminate la buccia della zucca e tagliatela a dadini. Tagliate grossolanamente anche i funghi. In una padella, mettete a rosolare uno spicchio d'aglio in un filo di olio evo. Dopodiché eliminate l'aglio e mettete a cuocere la zucca a fiamma piuttosto vivace. Dopo 3/4 minuti, mettete in padella anche i funghi e un peperoncino fresco per insaporire.



Lasciate cuocere a fiamma alta per 6/7 minuti. Quando la zucca e i funghi si saranno ammorbiditi, trasferiteli in un contenitore, salate e pepate e riduceteli a crema con il minipimmer.

Quando tutta l'acqua di cottura del riso si sarà ridotta e il riso risulterà cotto, aggiungete un'altra noce di burro per la mantecatura del risotto. Spegnete la fiamma, aggiungete la crema di zucca e funghi e

mescolate bene. Ricordate che il riso continua a cuocere anche dopo averlo tolto dal fuoco!

Dato che il risotto si presta bene a dei simpatici impiattamenti, noi abbiamo usato un coppapasta di forma quadrata con sopra dei funghi crudi per decorazione.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)