

PRIMI PIATTI

Risotto alla zucca di cyolina

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

RISO A CHICCO LUNGO PARBOILED 450 gr
ZUCCA 500 gr
BURRO 80 gr
BRODO VEGETALE 1,5 l
CIPOLLE DORATE 1
PARMIGIANO REGGIANO 4 cucchiaini da tavola
NOCE MOSCATA 1 pizzico
PREZZEMOLO 1 mazzetto
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Preparare un litro e mezzo di brodo vegetale.

Preparate il soffritto. Sciogliete 50 g di burro in una casseruola e fate imbiondire la cipolla tritata.





- 2 Quando il soffritto è pronto, aggiungete la zucca tagliata a cubetti, sale e pepe e mescolate bene per far insaporire.



- 3 Aggiungete il riso. Unite il brodo caldo, 2 mestoli alla volta, unendo i successivi solo a completo assorbimento dei precedenti mescolando spesso.



4 Dopo circa 12 minuti unite il burro rimasto e il formaggio e mescolate per mantecare.



5 Aggiungete il prezzemolo tritato e un po' di noce moscata grattugiata.



6 Ed il risotto è pronto, buon appetito.

