

PRIMI PIATTI

Risotto. alla zucca al profumo di rosmarino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

riso arborio
zucca
pancetta
cipolla
rosmarino fresco
olio
burro
brodo
parmigiano grattugiato.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



- 2 Nella stessa pentola in cui cuocerà il risotto, far "sudare" la pancetta che sarà, quindi, rimossa e tenuta in caldo.



- 3 Nello stesso olio, friggere, a fuoco allegro, della zucca tagliata a cubetti. Togliere e mettere in caldo.



- 4 Tolta la zucca a cubetti aggiungere, sempre nello stesso olio, la cipolla e l'altra zucca il tutto affettato finemente. Far cuocere a fuoco gentile fino a che la cipolla e la zucca risultino morbide (utilizzare del brodo caldo se necessario).



- 5 Nel frattempo, scaldare dell'olio con il rosmarino fresco. Una volta caldo l'olio, togliere dal fuoco e lasciare insaporire.

Togliere l'olio (che si userà alla fine) e, nel poco olio rimasto nel pentolino, friggere gli aghi di rosmarino fino a renderli croccanti.



6 Aggiungere il riso dopo averlo fatto tostare per un paio di minuti e cuocerlo a risotto normalmente.

Qualche minuto prima del termine della cottura, aggiungere una noce di burro (ma proprio poco poco) togliendolo dal fuoco e facendolo mantecare leggermente. Rimetterlo al fuoco e proseguire la cottura.



7 Una volta cotto, spegnere il fuoco ed aggiungere gli aghi di rosmarino croccanti e la pancetta, quindi lasciare riposare per qualche minuto.



8 Impiattare il riso, guarnirlo con i cubetti di zucca fritti e condire con un giro d'olio aromatizzato. Guarnire con una cialda di parmigiano.

