

PRIMI PIATTI

Risotto alla zucca e gorgonzola

di: *Maria*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Risotto alla zucca e gorgonzola, un primo piatto autunnale di gran gusto! La zucca, ingrediente molto versatile, si abbina benissimo al gorgonzola, i sapori si contrastano e si completano alla perfezione.

La consistenza cremosa data sia dall'amido del riso che dalla zucca che in cottura diventerà una sorta di crema e dal gorgonzola sarà quel tocco in più che non vi farà mai dire "ne ho abbastanza".

INGREDIENTI

ZUCCA 500 gr
RISO CARNAROLI 380 gr
GORGONZOLA 100 gr
VINO BIANCO ½ bicchieri
SCALOGNO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
cucchiaino da tè
BRODO VEGETALE
BURRO
RAMETTO DI ROSMARINO piccolo - 1

PREPARAZIONE

- 1 Affettate lo scalogno e fatelo soffriggere nel tegame con un giro d'olio extravergine d'oliva.



- 2 Togliete la buccia e tagliate la zucca a dadini. Unitela alla casseruola e fatela cuocere.



3 Aiutate la cottura della zucca aggiungendo del brodo. Quando la zucca è ben cotta, ovvero quando è quasi ridotta in purea, aggiungete il riso.

Portate a cottura del riso aggiungendo via via del brodo.





4 Quando il risotto è cotto, toglietelo dal fuoco e mantecatelo con il gorgonzola.



- 5** Impiattate il risotto, battete con la mano sotto il piatto affinché il risotto si distribuisca uniformemente nel piatto. Aggiungete altro pepe a piacere.



