

PRIMI PIATTI

Risotto alla zucca

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

400 g di riso
500 g di zucca
1 cipolla
1 lt di brodo vegetale
100 g di burro
parmigiano grattugiato
sale.

PREPARAZIONE

1 Sbucciate e tagliate a pezzi la zucca, quindi mettetela a cuocere nel brodo vegetale.

Mentre la zucca cuoce ponete sul fuoco una casseruola facendovi rosolare metà del burro con la cipolla tritata, unendovi poi il riso e mescolando bene.

Versate la zucca e il brodo in cui la zucca è stata cotta un po' alla volta sul riso lasciando cuocere per una 20 di minuti.

Regolate il sale e, a cottura ultimata, unite al risotto il restante burro e cospargete di formaggio gratugiato.