

PRIMI PIATTI

Risotto con la zucca alla lombarda

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il risotto con la zucca, un vero pilastro della cucina tipica lombarda, sembra una banalità invece scoprirete con questo piatto un mondo di sapori, semplici ma mai banali!

Questo fa parte dei famosi "piatti della nonna" che portano indietro nel tempo a sapori genuini, veri e autentici dei quali non è possibile stancarsi.

Provate questa minestra, perfetta per la sera perchè è particolarmente ristoratrice.

INGREDIENTI

RISO VIALONE NANO ma anche Rosa Marchetti o originario va bene - 400 gr
ZUCCA 400 gr
CIPOLLE 1
BRODO DI CARNE ma anche vegetale va bene - 1,5 l
BURRO 20 gr
GRANA PADANO grattugiato -
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALE se serve -

PREPARAZIONE

- 1 Cominciate a preparare il risotto con la zucca alla lombarda: pulite e tritate finemente la cipolla e mettetela a stufare in una pentola possibilmente in ghisa o comunque con il fondo spesso insieme al burro.



2 Nel frattempo che la cipolla stufa, preparate la zucca alla quale dovrete togliere la buccia e che dovrete tagliare a cubetti.

Unitela, successivamente, alla cipolla, abbassate il fuoco e lasciate cuocere per circa 10 minuti.



3 E' il momento di aggiungere il brodo vegetale (o di carne come indicato nella ricetta originale), chiudere la pentola e lasciar prendere il bollore.



- 4 Unite il riso del tipo che preferite, va bene un vialone nano o anche un originario, in questo caso usiamo un Rosa Marchetti con 16 minuti di cottura.

La cottura del riso dovrà fermarsi ad un paio di minuti prima del termine. In questo modo avrete un buon margine di tempo per poter servire la minestra evitando l'effetto "pappa".

Al termine della cottura, regolate di sale.



- 5 Servite il riso e ultimate ciascun piatto con una bella spolverata di grana grattugiato e di

prezzemolo tritato.

