

PRIMI PIATTI

Risotto con la zucca

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 carota
- poco prezzemolo
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 45 g di burro
- 2 o 3 cucchiai di olio
- 1 kg di zucca tagliata a cubetti
- 500 g di riso arborio
- 1 rametto di rosmarino
- abbondante brodo vegetale
- 4-5 cucchiai di parmigiano grattugiato.

PREPARAZIONE

- 1 Tritare finemente la carota, il prezzemolo, la cipolla e l'aglio.

In una pentola mettete il trito appena preparato con 15 g di burro e fate soffriggere.



2 Unite il riso e fate tostare.



3 Aggiungete la zucca.



4 Fate insaporire e portate a cottura il riso unendo il rosmarino ed il brodo quando necessario.

Mantecare con 30 g di burro ed il parmigiano e servite.

