

PRIMI PIATTI

Risotto con la zucca all'emiliana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

RISO VIALONE NANO 320 gr
ZUCCA 400 gr
BURRO 100 gr
CIPOLLE 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
BRODO DI CARNE 1,5 l
PARMIGIANO REGGIANO
NOCE MOSCATA
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Preparate la zucca togliendo i semi e la buccia. Tagliatela a cubetti.

Tritate finemente la cipolla e fatela soffriggere in una casseruola con 50 g di burro insieme allo spicchio d'aglio. Quando sarà imbiandita, togliete l'aglio. Aggiungete la zucca

e lasciatela cuocere per circa 5 minuti versando, se necessario, qualche cucchiata di brodo.

Unite il riso e mescolatelo bene alla zucca. Aggiungete il brodo a mano a mano che procede la cottura.

Al termine mantecate con il burro rimanente e il parmigiano grattugiato. Salate, se necessario, e date una buona macinata di pepe.