

PRIMI PIATTI

Risotto con la zucca e patè di fegato d'oca

di: *ropa55*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 35 min COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

RISO 320 gr
ZUCCA 300 gr
CIPOLLE 1
BURRO 80 gr
ROSMARINO 1 rametto
MARSALA ½ bicchieri
PATÉ DI FEGATO D'OCA 5 fette
PEPE NERO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
BRODO DI CARNE 1 l
PARMIGIANO REGGIANO 30 gr

PREPARAZIONE

1 Mettete la zucca sopra una placca da forno rivestita di carta stagnola.



2 Infornate per 15 minuti a 180°C oppure fino a quando la zucca è asciutta.



3 Passate nello schiacciapatate.



4 Tritare la cipolla.

In una padella fate soffriggere la cipolla con 4 cucchiaini di olio.



5 In una casseruola fate sciogliere 40 g di burro con 1 rametto di rosmarino.



6 Unite il riso e fatelo tostare.



7 A tostatura avvenuta, unite la cipolla appassita a parte e sfumare con il marsala fine secco.



8 Fate cuocere aggiungendo il brodo.



9 A 2/3 della cottura unite la zucca asciugate la preparazione.



10 Mantecate con 40 g di burro e parmigiano.



11 Coprite a fate riposare 2 minuti.

Scaldare il patè di fegato ,saltatelo nello stessa padella dove avete cotto la cipolla e sfumate un pò di marsala secco.



12 Addensate il fondo della salsa.



13 Condite il riso con il patè e servite.

