

PRIMI PIATTI

## Risotto di zucca con patè di fegato d'oca

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



### INGREDIENTI

2 fette di zucca  
250 g di riso  
patè di fegato  
1/2 cipolla  
burro  
1 rametto di rosmarino  
1/2 bicchiere di Marsala  
brodo  
parmigiano  
pepe nero.

### PREPARAZIONE

- 1 Far asciugare al forno due belle fette di zucca, quindi passare allo schiacciapatate per eliminare le parti filacciose.



2 Rosolare in poco burro 1\2 cipolla, far tostare il riso in 40 g di burro con un rametto di

rosmarino.



- 3 A tostatura avvenuta, unire la cipolla appassita a parte e sfumare 1/2 bicchiere di marsala fine secco, quindi, portare a 2/3 di cottura con successive aggiunte di brodo.



- 4 A questo punto unire la zucca, asciugare la preparazione e mantecare con burro e parmigiano ed una grattatina di pepe nero, incoperchiare e lasciar riposare.



- 5 Scaldare 4 fettine di patè di fegato, saltarle nello stesso padellino dove ha cotto la cipolla e sfumare un pò di marsala secco.



6 Addensare il fondo della salsina dove han cotto le fettine di patè.



7 Condire e servire ben caldo.

