

PRIMI PIATTI

Risotto di zucca come si usa fare in emilia

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

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



INGREDIENTI

250g di riso
250g di zucca
1 cipolla piccola
noce moscata
1 1/2l di brodo
vino bianco
parmigiano
burro sale.

PREPARAZIONE

1 Tritare finemente la cipolla e farla rosolare con oli e burro, unire la zucca tagliata a dadini per 7-8 minuti a fuoco vivo. Aggiungere il riso tostare, bagnare con il vino bianco e lasciare svaporare.

Cuocere a fuoco lento per 20 minuti aggiungendo il brodo bollente un po' alla volta. quando il riso sarà cotto , spegnere il fuoco ed aggiungere il parmigiano e il burro. Servire

subito.