

PRIMI PIATTI

## Risotto zucca e porcini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

2 tazzine di riso  
brodo vegetale  
una manciata di funghi porcini (anche in scatola)  
4 pezzetti di zucca (anche congelata)  
parmigiano  
prezzemolo  
aglio  
olio d'oliva  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Mettere i funghi con dell'acqua, un cucchiaino d'olio, aglio, sale e pepe.



**2** Aggiungere la zucca a cubetti ancora congelata.



**3** Per rendere il sughino più delicato, aggiungere un pochino di latte e lasciar cuocere per circa 10/15 minuti.



4 Nel frattempo, preparare a parte del brodo vegetale con il dado.



5 Unire il riso, mescolare e portarlo a cottura.



**6** Una volta cotto, far riposare il risotto dopo averlo fatto anche mantecare con il parmigiano.



**7** Impiattare.



Ricetta per 2 persone.

NOTE