

PRIMI PIATTI

# Risotto zucca e salsiccia

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

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



Il risotto con la zucca e salsiccia è un piatto ricco e facile da realizzare!

## INGREDIENTI

RISO 350 gr

ZUCCA 400 gr

SALSICCIA DI MAIALE 300 gr

PANNA ACIDA 3 cucchiaini da tavola

CIPOLLE 1

CUORE DI BRODO VEGETALE 2

VINO BIANCO ½ bicchieri

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

PREZZEMOLO 1 ciuffo

## PREPARAZIONE

- 1 Scaldate in una casseruola, meglio se una risottiera, l'olio extravergine d'oliva e rosolatevi la cipolla con la salsiccia privata del budello e sminuzzata a mano. Quando la salsiccia sarà ben rosolata, unite alla casseruola la zucca tagliata a dadini e lasciatela rosolare per un paio di minuti. Versate, ora, il riso e fatelo tostare.

Sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco e lasciatelo evaporare completamente.

Insaporite il risotto con le vaschette di Cuore di Brodo Verdure Knorr e unite due tazze d'acqua calda.

Portate il risotto a cottura aggiungendo, se necessario, altra acqua calda.

Mantecate il risotto fuori dal fuoco con 3 cucchiaini abbondanti di panna acida.

Servite il risotto con una bella spolverata di prezzemolo tritato.