

PRIMI PIATTI

Risotto zucca e speck

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:
[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il [risotto alla zucca](#) è un [primo piatto](#) cremoso e delicato, una delizia da gustare durante tutta la stagione autunnale e non solo! In questa [ricetta](#) ti proponiamo una [variante ancora più buona e saporita](#), il [risotto zucca e speck](#)! Un [primo piatto](#) che si ispira ai sapori del [Trentino](#), ottimo per rifocillarsi durante le giornate più fredde. Preparare il [risotto zucca e speck](#) è molto semplice, [segui la nostra ricetta dettagliata con video e passo passo fotografico](#) per portare in tavola, cucinato con le tue mani, un piatto che è una gioia per gli occhi e per il palato.

Se ami i [risotti](#), devi provare anche queste ricette:

[Risotto con salsiccia e zafferano](#)

[Risotto al salmone](#)

[Risotto zucca e pancetta](#)

[Risotto ai funghi porcini](#)

[Risotto al telefono](#)

INGREDIENTI

ZUCCA 400 gr

RISO 320 gr

SPECK 100 gr

BURRO 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SCALOGNO 1

RAMETTO DI ROSMARINO 1

SALE

BRODO VEGETALE

PER MANTECARE

BURRO

PARMIGIANO GRATTUGIATO

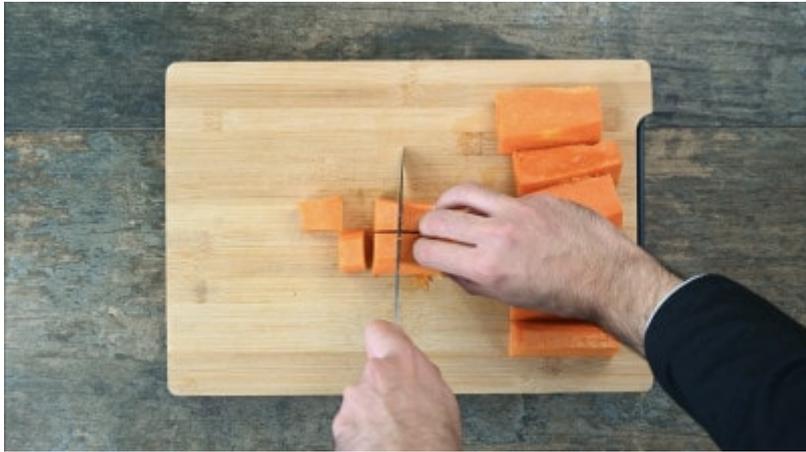
PREPARAZIONE

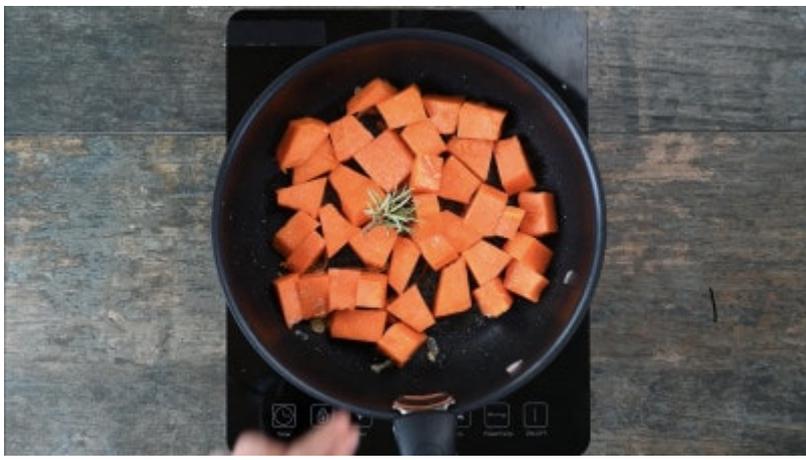
- 1 Per realizzare il risotto zucca e speck, affetta finemente lo scalogno e fallo soffriggere in una padella con metà del burro.



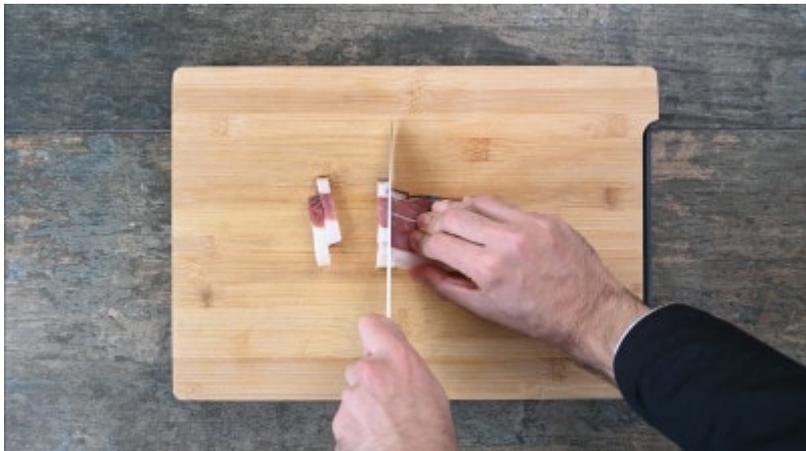


- 2 Nel frattempo taglia la zucca a dadini e uniscila allo scalogno in padella. Aggiungi un rametto di rosmarino, aggiusta di sale e cuoci spadellando, se sei pratico o semplicemente mescolando con un cucchiaio di legno. Continua la cottura della zucca aggiungendo del brodo vegetale.





3 Nel frattempo taglia lo speck a listarelle. Scalda il burro rimanente e un filo d'olio in una casseruola, aggiungi il riso e fallo tostare. Unisci il brodo e porta il risotto a cottura.





- 4 A circa metà cottura del risotto, aggiungi la zucca dopo aver rimosso il rametto di rosmarino. Unisci anche lo speck tagliato a listarelle, lasciandone un po' da parte per la guarnizione. Porta a cottura aggiungendo del brodo quando il brodo precedente si sarà asciugato, ma non del tutto.



5 Intanto scalda una piccola noce di burro in un'altra padella e fai rosolare lo speck rimasto,

facendolo diventare croccante.



- 6** Una volta cotto manteca il risotto con una bella noce di burro e del parmigiano. Servi il risotto con lo speck croccante e una macinata di pepe nero.



