

PRIMI PIATTI

Zucca ripiena di riso filante al forno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 zucca intera da circa 2300 g
2 cucchiai di olio extravergine di oliva
mezza cipolla
100 g di pancetta a cubetti
2 dadi
250 g di riso
250 g di provola
abondante parmigiano grattugiato
pepe.

PREPARAZIONE

1 Tagliare la calotta della zucca, svuotare e tagliare a pezzettoni la polpa.



2 In una pentola fate un brodo con i due dadi e abbondante acqua.

Tritare la cipolla.

In una casseruola fate soffriggere la cipolla con la pancetta e l'olio, unite la zucca e fate rosolare per pochi minuti.

Unite il riso e fate tostare.

Cuocete molto al dente il riso unendo il brodo quando il riso è asciutto.

All'interno della zucca formate degli strati con riso, provola, parmigiano e pepe, continuate così fino ad esaurire gli ingredienti.



3 Chiedete con la parte superiore della zucca.



4 Infornate a 200°C per 20 minuti, togliete la calotta gli ultimi minuti.



