

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.



