

PRIMI PIATTI

Risotto alla zucca

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il **risotto alla zucca** è il re dei primi piatti autunnali, una coccola calda e cremosa che conquista tutti con la sua dolcezza. Questa **ricetta** è un classico intramontabile, ma con un piccolo segreto per renderlo ancora più speciale: una doppia consistenza di zucca che lo rende vellutato e ricco allo stesso tempo. Per chi cerca un sapore più deciso, esistono le varianti classiche che aggiungono una nota sapida, come il [Risotto zucca e pancetta](#), il [Risotto zucca e salsiccia](#) o il popolarissimo [risotto zucca e speck](#). La zucca è un ingrediente così versatile che è protagonista di tantissimi altri capisaldi della nostra cucina, dai famosi [Tortelli di zucca mantovani](#) ai morbidissimi [Gnocchi di zucca fatti in casa](#)

. E per chi vuole una versione più leggera senza rinunciare al gusto, esiste anche il [risotto alla zucca light](#).

INGREDIENTI PER IL RISOTTO ALLA ZUCCA

ZUCCA polpa già pulita - 700 gr

RISO CARNAROLI o arborio - 320 gr

BRODO VEGETALE caldissimo - 1 l

VINO BIANCO SECCO 100 ml

CIPOLLA DORATA 1

BURRO FREDDO 30 gr

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO 40 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1

cucchiaio da tavola

SALE

PEPE NERO

NOCE MOSCATA facoltativa -

COME FARE IL RISOTTO ALLA ZUCCA

1 **Prepara la zucca.** Per prima cosa, tieni il brodo vegetale in caldo. Trita finemente la cipolla e taglia la zucca a dadini regolari. In una casseruola capiente, fai sciogliere metà del burro con l'olio e soffriggi dolcemente la cipolla con un pizzico di sale.



- 2 Quando la cipolla è diventata trasparente, aggiungi tutti i cubetti di zucca, mescola e aggiungi un mestolo di brodo caldo. Metti il coperchio e lascia stufare la zucca per circa 10-15 minuti, finché non sarà tenera.





- 3** Crea la doppia consistenza. Una volta che la zucca è cotta, prelevane circa metà dalla pentola e mettila in una ciotola. Frullala con un frullatore a immersione (o schiaccia bene con una forchetta) fino a ottenere una crema liscia. Tieni da parte sia la crema che i cubetti rimasti nella pentola



4 Tosta il riso. Sfuma con il vino bianco e lascia evaporare completamente.





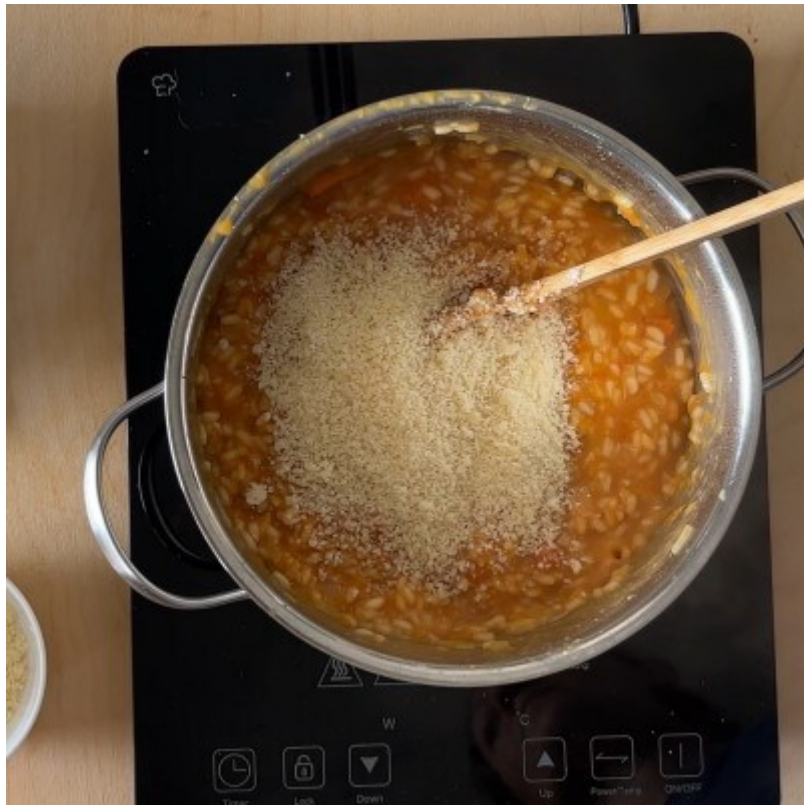
- 5** **Cuoci il risotto.** Aggiungi i cubetti di zucca, inizia la cottura classica del risotto, aggiungendo il brodo caldo un mestolo alla volta e aspettando che venga assorbito prima di aggiungerne altro. Continua così per circa 15 minuti.





- 6** **Completa e manteca.** A pochi minuti dalla fine della cottura, la crema di zucca e mescola. Quando il riso è cotto al dente, togli la pentola dal fuoco.

Aggiungi il burro freddo rimasto e il parmigiano grattugiato. Manteca energicamente per un minuto per rendere il risotto super cremoso. Aggiungi una spolverata di pepe o noce moscata, servi subito ben caldo.



TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

I trucco in più: Il segreto di questo risotto, come suggerito nella preparazione, è usare metà della zucca a cubetti all'inizio, e aggiungere l'altra metà frullata a fine cottura. Così si otterranno due consistenze diverse in un unico piatto.

Consiglio per la mantecatura: Per un risotto all'onda perfetto, la mantecatura va fatta a fuoco spento, aggiungendo il burro freddo e il parmigiano. Mescolare energicamente aiuterà a creare un'emulsione cremosa e avvolgente.

Zero sprechi: I semi della zucca, una volta puliti e tostati in forno con un pizzico di sale, diventano un ottimo snack o un elemento croccante da aggiungere a insalate e altre zuppe.

COME SI CONSERVA IL RISOTTO ALLA ZUCCA

Il risotto andrebbe sempre consumato subito, appena fatto, per godere al massimo della sua cremosità. Se dovesse avanzare, si può conservare in frigorifero per un giorno.

Il giorno dopo è perfetto per preparare un delizioso "**risotto al salto**": basta compattarlo in una padella con poco burro e farlo dorare su entrambi i lati.