

PRIMI PIATTI

## Risotto con la zucca e funghi trifolati

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 30 min    COSTO:

basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



Risotto con zucca e funghi trifolati, un primo piatto davvero autunnale da servire bello caldo per ristorare corpo e anima.

L'autrice di questa ricetta ci dice:

"Ho preparato questo risotto domenica e ha rimosso un notevole successo anche da parte di quel criticone del figlio piccolo.

Le dosi non sono precise, visto che sono partita per una ricetta e poi ne ho ricavata un'altra!"

Perché non crederle? Noi l'abbiamo rifatto e garantiamo il successo!

## INGREDIENTI

ZUCCA già pulita - 400 gr

RISO CARNAROLI 360 gr

FUNGHI misti - 450 gr

VINO BIANCO ½ bicchieri

BURRO 20 gr

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

CIPOLLE piccola - 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

BRODO VEGETALE

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Fate fondere una noce di burro in padella insieme ad un giro d'olio extravergine d'oliva.





- 2** Tritate finemente la cipolla e fatela stufare in padella insieme al burro e all'olio a fuoco moderato.



- 3** Nel frattempo tagliate la zucca a dadini molto piccoli ed unitela alla padella.



4 Affettate i funghi, dopo averli puliti e metteteli da parte.



5 In una nuova padella fate soffriggere l'aglio intero in un giro d'olio e fatevi saltare i funghi.



**6** Aggiungete poco brodo vegetale sia nei funghi che nella zucca per agevolarne la cottura.



**7** Quando la zucca si sarà ammorbidita, aggiungete il riso e fatelo tostare.



8 Salate e pepate i funghi, mescolate e spegnete il fuoco.



9 Sfumate il riso con il vino bianco, alzate la fiamma per far evaporare l'alcol il prima possibile. Aggiungete, quindi, il brodo e continuate la cottura a fiamma media. Salate adeguatamente.

Portate il risotto a cottura con successive aggiunte di brodo, aggiungete altro brodo solo quando il risotto risulta asciuo



10 Quasi al termine della cottura del risotto, aggiungete i funghi dopo aver eliminato l'aglio.



**11** Al termine della cottura, spegnete il fuoco e mantecate il risotto con un filo d'olio extravergine d'oliva. Lasciate riposare per 5 minuti.

Aggiungete il prezzemolo tritato e servite con una macinata di pepe nero.





