

PRIMI PIATTI

Risotto zucca e pancetta

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 25 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il risotto! Che bello quando la famiglia si riunisce tutta al tavolo con davanti un bel piatto fumante di risotto cremoso e goloso! Oggi abbiamo preparato un **risotto zucca e pancetta**, una ricetta semplice della tradizione italiana che speriamo riesca a portare un po' di colore in queste giornate grigie e piovose.

Per ottenere un buon risotto cremoso occorre scegliere la zucca adatta, con pochi filamenti e poco acquosa, quindi ok alla zucca Delica, alla Mantovana o alla Violina ecc.

Come noi ami la [zucca](#) in tutte le sue sfumature? Bene allora ti farà piacere dare un'occhiata a

questa selezione di ricette con la zucca che abbiamo creato per te, qual è la tua preferita?

[Trofie zucca e salsiccia](#)

[Polpette di zucca con cuore filante](#)

[Quiche di zucca e patate](#)

INGREDIENTI

RISO ARBORIO 320 gr

ZUCCA 500 gr

PANCETTA (TESA) in una sola fetta - 150 gr

BRODO VEGETALE 1,5 l

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

BURRO 30 gr

CIPOLLA 1

ROSMARINO 1 rametto

GRANA PADANO grattugiato - 80 gr

PREPARAZIONE

- 1 Taglia la pancetta a listarelle e poi a cubetti piccoli e falla cuocere a fuoco basso in una casseruola, in modo tale che rilasci il suo grasso senza soffriggere.





2 Nel frattempo pulisci, sbuccia e affetta la cipolla. Sbuccia la zucca e taglia a cubetti una parte della polpa.



- 3 Torniamo adesso alla nostra padella lasciata sul fuoco: a questo punto il grasso della pancetta sarà trasparente, togliila con un cucchiaio e mettila in una ciotola.

Nella padella metti una noce di burro e pochissimo olio, unisci i cubetti di zucca e falli rosolare mescolandoli con un cucchiaino di legno per 5 minuti. Anche in questo caso preleva i cubetti di zucca con un cucchiaino e ponili in una ciotola. Metti da parte.







4 Adesso taglia la rimanente zucca a fettine sottili.

Metti la cipolla spezzettata precedentemente nella padella piena di grasso e unisci la zucca affettata.

Lascia appassire lentamente sulla fiamma media e aggiungi un mestolo di brodo caldo se necessario.

Fai cuocere per circa 10 minuti mescolando spesso con un cucchiaio di legno.





- 5** Quando le verdure saranno morbide, unisci il riso e fallo tostare. Il riso si fa tostare aggiungendolo agli ingredienti cotti nella padella su fuoco allegro e senza aggiungere liquidi.

Una volta tostato bene il riso, ovvero quando i chicchi saranno traslucidi, bagna il tutto con abbondante brodo vegetale bollente.

Continua la cottura del riso con aggiunte successive di brodo e mescolandolo quasi in continuazione con il cucchiaio di legno.







6 Lascia un attimo il riso e prendi un pentolino metti abbondante olio extravergine d'oliva insieme agli aghi di rosmarino e metti il pentolino sul fuoco.

Non appena l'olio inizierà a sfrigolare toglilo dal fuoco, lascia il rosmarino in infusione nell'olio caldo cosicché quest'ultimo si possa ben aromatizzare.

Termina la cottura del riso, regola di sale e togliilo dal fuoco per mantecarlo con pochissimo burro, parmigiano grattugiato e un cucchiaio abbondante di olio aromatizzato al rosmarino.





- 7 Togli dal fuoco il tegame con il riso e aggiungi i cubetti di pancetta e i dadini di zucca precedentemente fritti. Mescola e fai riposare un paio di minuti prima di impiattare e servire.

