

PRIMI PIATTI

Risotto zucca e salsiccia

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:
[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il **risotto di zucca e salsiccia** è un **piatto perfetto** per quando fuori piove e fa freddo, è infatti una **ricetta ricca di sapore e colore**, ideale per rallegrare l'umore quando il meteo proprio non aiuta.

Nella nostra ricetta, la dolcezza della **zucca** si sposa davvero bene con la sapidità della **salsiccia**, creando un **mix gustoso dalla consistenza cremosa**.

La preparazione di base prevede l'uso di riso, zucca, salsiccia, cipolla, vino bianco, brodo vegetale, burro e parmigiano. La zucca viene cotta a pezzetti e la salsiccia viene sbriciolata e fatta rosolare insieme alla cipolla. Successivamente si unisce il riso e si prosegue con la cottura aggiungendo gradualmente

il brodo. Il risotto zucca e salsiccia viene mantecato con burro e parmigiano prima di essere servito.

Scopri la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per cucinare questo delizioso risotto zucca e salsiccia, da portare in tavola ancora fumante.

Autunno e inverno, tempo di risotti? Se anche tu li ami da impazzire, **devi provare anche queste ricette**

:

[Risotto ai funghi misti](#)

[Risotto alle mele](#)

[Risotto al nero di seppia](#)

[Risotto al salmone](#)

[Risotto radicchio e gorgonzola](#)

INGREDIENTI

ZUCCA 500 gr

SALSICCIA DI MAIALE 400 gr

RISO VIALONE NANO 320 gr

PARMIGIANO REGGIANO 30 gr

CIPOLLOTTI 2

VINO BIANCO ½ bicchieri

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

BRODO VEGETALE

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

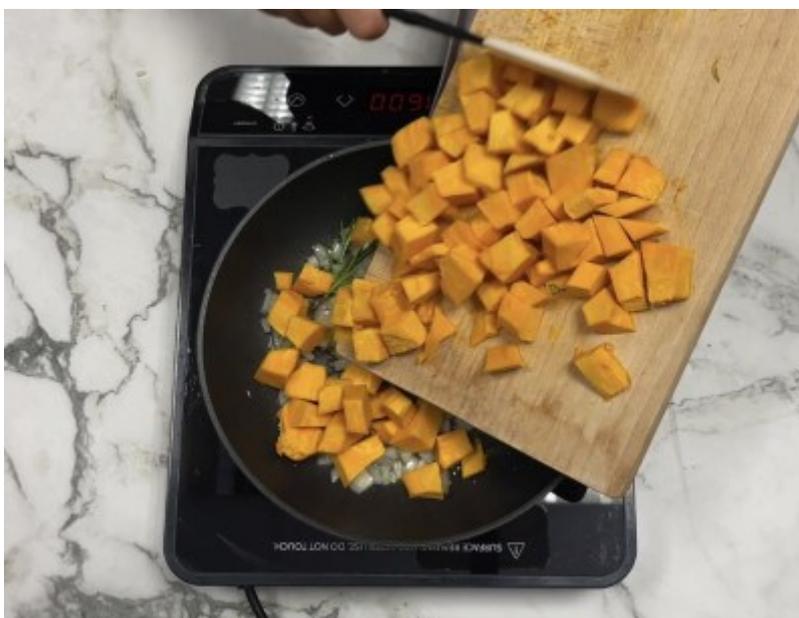
- 1** Per cucinare un delizioso e cremoso risotto zucca e salsiccia, inizia a pulire le verdure che ti serviranno. Inizia a sbucciare la cipolla, poi tagliala a metà affettala e infine tritala. Togli i semi interni alla zucca e, con pazienza ed attenzione, toglila buccia, infine taglia la polpa della zucca a cubetti piccoli.





2 Spella la salsiccia e sbriciolane la polpa in una ciotola. In una padella antiaderente, metti un giro di olio extravergine di oliva e fallo scaldare. Quando l'olio sarà caldo unisci metà del trito di cipolla nella padella e falla rosolare fino a che non diventerà traslucida. A questo punto aggiungi la polpa di zucca alla cipolla e fai cuocere, mescolando spesso per pochi minuti.





- 3 In un'altra padella antiaderente in cui avrai messo il solito giro di olio extravergine di oliva, metti a rosolare la restante cipolla, nella quale farai poi insaporire la salsiccia, a fuoco vivace, fino a che tutta la salsiccia non sarà ben rosolata.





- 4 Ora prendi una pentola adatta a cucinare il riso, scaldala e versaci il riso che farai tostare qualche minuto da solo. Versa il brodo caldo sul riso, mescola e aggiungi la zucca, mescola e infine aggiungi la salsiccia.





- 5 Aggiungi altro brodo e mescola di tanto in tanto, se e quando il brodo si ritira e il riso non è ancora pronto, aggiungi altro brodo caldo. Quando all'assaggio il riso è cotto, spolverizzalo con abbondante parmigiano grattugiato e un buon giro di olio extravergine di oliva, fai riposare un paio di minuti nel tegame, a fuoco spento e poi servi in tavola.

