

PRIMI PIATTI

Risotto zucca e gorgonzola

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Quando fuori fa fresco e hai voglia di qualcosa di avvolgente, un **risotto zucca e gorgonzola** è come una coperta calda nel piatto.

La dolcezza della **zucca** si sposa con il gusto deciso del **gorgonzola**, e in pochi minuti ti ritrovi con una crema morbida, profumata e piena di gusto.

Con pochi ingredienti e una sola casseruola porti in tavola un **risotto cremoso** e ben mantecato, con qualche pezzetto di zucca ancora visibile che rende ogni cucchiata più interessante.

Il segreto di questa versione è la gestione delle cotture: fai ammorbidire bene la **zucca**, tosta il **riso Carnaroli**

, sfuma con il vino e chiudi con una mantecatura generosa di **burro**, **Parmigiano** e **gorgonzola** che regala quella consistenza all'onda da ristorante.

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI DI RISOTTO ZUCCA E GORGONZOLA

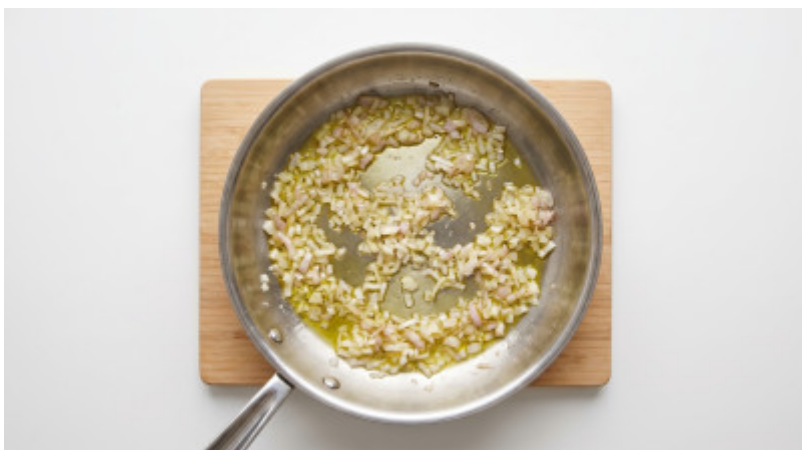
RISO CARNAROLI 380 gr
ZUCCA PULITA peso al netto di buccia e
semi - 500 gr
SCALOGNO 1
VINO BIANCO SECCO 100 ml
BRODO DI VERDURE 1,3 l
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola
ROSMARINO 1 rametto
GORGONZOLA DOLCE 100 gr
BURRO 30 gr
PARMIGIANO REGGIANO
GRATTUGIATO 40 gr
SALE
SALE
PEPE NERO

COME FARE IL RISOTTO ZUCCA E GORGONZOLA PER 4 PERSONE

1 Porta il **brodo vegetale** a leggero bollore in un pentolino e tienilo sempre caldo.

Trita finemente lo **scalogno** sul tagliere, poi scalda **2 cucchiaini di olio extravergine** in una casseruola larga.

Unisci lo scalogno e lascialo appassire a fuoco medio per 3-4 minuti, mescolando, finché è morbido e lucido, senza farlo scurire.



2 Taglia la **zucca pulita** a dadini piccoli e regolari.

Versa la zucca nella casseruola con lo scalogno, aggiungi il **rametto di rosmarino** e cuoci per 8-10 minuti mescolando.

Quando il fondo tende ad asciugarsi, aggiungi 1-2 mestoli di **brodo caldo** e continua la cottura.

Schiaccia con il cucchiaino una parte della zucca fino a formare una base cremosa, lasciando qualche dadino intero ben visibile.



3 Aggiungi il **riso Carnaroli** nella casseruola con la zucca e tostalo per 2 minuti, mescolando spesso.

Controlla che i chicchi siano ben caldi e leggermente traslucidi, poi versa il **vino bianco secco**.

Lascia evaporare completamente il vino, finché il fondo della casseruola torna asciutto.





4 Inizia la cottura del **risotto** aggiungendo il brodo vegetale caldo un mestolo alla volta.

Mescola spesso e mantieni sempre i chicchi leggermente coperti di liquido, così il risotto resta cremoso e all'onda.

Prosegui per circa 16-18 minuti, aggiungendo altro brodo quando serve.

Verso fine cottura assaggia e regola di **sale**, poi rimuovi il **rametto di rosmarino**.



5 Spegni il fuoco e aggiungi nella casseruola il **burro**, il **Parmigiano grattugiato** e il **gorgonzola dolce**

a cubetti.

Mescola energicamente con il cucchiaio di legno finché i formaggi sono completamente fusi e il risotto è lucido e cremoso.

Lascia riposare 2 minuti, poi impiatta e completa con una macinata di **pepe nero** al momento.



COME CONSERVARE IL RISOTTO ZUCCA E GORGONZOLA

Lascia raffreddare il **risotto zucca e gorgonzola**, poi trasferiscilo in un contenitore ermetico.

Conservalo in frigorifero per massimo 1-2 giorni.

Al momento di servirlo, scaldalo in casseruola a fuoco dolce con un goccio di **brodo caldo** o di acqua, mescolando finché torna cremoso.

Puoi congelare il risotto già cotto in vaschette monoporzione, ben chiuse, per circa 1 mese.

Per rigenerarlo, fallo scongelare in frigo e poi scaldalo in padella con poco brodo, lavorandolo con il cucchiaino per ridare la consistenza all'onda.

CONSIGLI E VARIANTI PER UN RISOTTO ZUCCA E GORGONZOLA

Per un **risotto cremoso** ma con i chicchi ben definiti scegli sempre un riso da risotti come il **Carnaroli** e non lavarlo: l'amido è tuo alleato.

Controlla che il **brodo vegetale** sia ben caldo per tutta la cottura, così non blocchi la temperatura del risotto e ottieni una mantecatura più uniforme.

Quando schiacci la **zucca**, crea una vera crema sul fondo ma lascia qualche pezzetto: la differenza di consistenze rende il piatto più goloso e bello da vedere.

Durante la mantecatura lavora il risotto con energia e a fuoco spento: il mix di **burro**, **Parmigiano** e **gorgonzola** lega alla perfezione solo se il calore è quello giusto, non troppo forte.

Gorgonzola piccante: usa 80 g al posto del gorgonzola dolce per un gusto più intenso e deciso.

Noci tostate: aggiungi 30 g di noci tritate grossolanamente alla fine, dopo la mantecatura, per una nota croccante.

Profumo di salvia: sostituisci il rosmarino con 4-5 foglie di salvia, rosolandole brevemente nell'olio all'inizio.

Risotto più delicato: riduci leggermente il gorgonzola e aumenta di 10-15 g il Parmigiano per un sapore più equilibrato.

Finitura golosa: al momento di servire aggiungi un filo di olio extravergine a crudo o qualche ago di rosmarino tritato finissimo.