

PRIMI PIATTI

Riso alla zucca pancetta e provola

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Un piatto molto saporito che unisce alla dolcezza della zucca la sapidità di pancetta e provola. L'insieme è un primo che suggerisce atmosfere autunnali.

INGREDIENTI

RISO CARNAROLI 320 gr
ZUCCA 200 gr
PROVOLA 50 gr
PANCETTA (TESA) 50 gr
CIPOLLE ½
BURRO 30 gr
VINO BIANCO 1 bicchiere
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
BRODO VEGETALE

Preparazione

1 Rimuovete la buccia e tagliate a tocchetti la zucca.

In una padella rosolate in olio caldo, la cipolla tritata con la pancetta.

Aggiungete la zucca e lasciate stufare il tutto per 10 minuti.



2 Passato questo tempo, unite il riso e date una prima mantecata.



3 Sfumate con il vino e lasciare evaporare la frazione alcolica.



4 A questo punto, aggiungete il brodo vegetale e portare il riso a cottura.

A 3 minuti dalla fine della cottura, mantecate il risotto con una noce di burro e la provola tagliata a dadini.



5 Servite il risotto caldo con altri dadini di provola che si fonderanno con il calore del riso stesso.