

PRIMI PIATTI

Risotto al pollo e fiori di zucca con fonduta di tuma

di: *Rosalba Passarello*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

350 g di riso arborio
12 fiori di zucca
1 litro di brodo preparato con due cuore di brodo knorr delicato
150 g di pollo
50 g di tuma

30 ml di latte
4 cucchiari di pecorino grattugiato
1 cipolla
mezzo bicchiere di vino bianco
1 bustina di zafferano
olio
burro
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 In una casseruola versare un pò di olio e la cipolla tritata, far rosolare un paio di minuti e versare il pollo tagliato a dadini ed il riso. Far tostare il riso e, non appena i chicchi sono lucidi, sfumare con il vino.

A questo punto cominciare a versare qualche mestolo di brodo e lasciare sobbolire, mescolando spesso, quando mancano 5 minuti alla completa cottura unire i fiori di zucca puliti e tritati grossolanamente e la bustina di zafferano sciolta in una tazzina di acqua.

Quando il risotto è pronto spegnere la fiamma unire una noce di burro e lasciare mantecare per 5 minuti.

Mentre il risotto cuoce preparare la fonduta: in una casseruola far scaldare il latte e unire la tuma tagliata a dadini, lasciarla sciogliere mescolando con una frusta per circa 10 minuti unire il pecorino e continuare a mescolare per altri 3-4 minuti sempre a fiamma bassa.

Sistemare il risotto nel piatto e completare con un paio di cucchiari di fonduta.

Servire immediatamente.