

PRIMI PIATTI

Risotto alla zucca

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il risotto alla zucca è un primo piatto bellissimo da vedere oltre che buono. Il delicato profumo della zucca si unisce a quello più affumicato della pancetta per dare vita a un primo equilibrato. Preparare il risotto alla zucca è facile ed il risultato vi sorprenderà! Perfetto in ogni occasione, è ideale per grandi e piccoli.

Provate anche la variante [con lo speck!](#)

INGREDIENTI

RISO ARBORIO 320 gr
ZUCCA 500 gr
PANCETTA (TESA) 150 gr
CIPOLLE 1
ROSMARINO 1 rametto
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
BURRO 30 gr
BRODO VEGETALE 1,5 l
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 80
gr

PREPARAZIONE

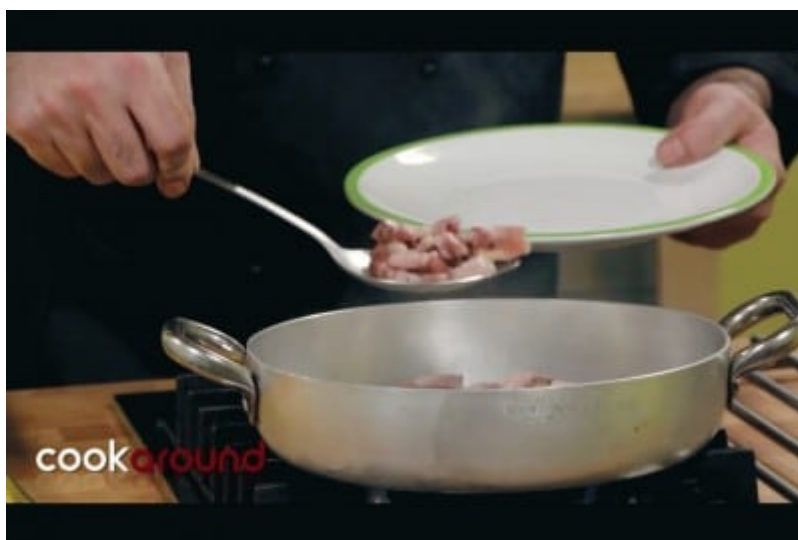
- 1 Tagliate la pancetta a bastoncini e fatela cuocere a fuoco basso in una casseruola, in modo tale che rilasci il suo grasso senza soffriggere.



- 2 Nel frattempo affettate la cipolla e tagliate parte della zucca a cubetti.



- 3 Quando il grasso della pancetta sarà trasparente, toglitela dalla casseruola e unite una noce di burro e pochissimo olio.





4 A questo punto unite la zucca a cubetti e lasciate che frigga nel grasso.

Quando la zucca sarà ben frita e dorata, toglietela dalla casseruola aiutandovi con un cucchiaio forato.



5 Affettate finemente la zucca rimasta.



- 6 Nella stessa casseruola dove avete fatto friggere i cubetti di zucca, unite la cipolla e la zucca affettata.



- 7 Lasciate appassire per bene le verdure nella casseruola, aggiungendo poco brodo per portarle a cottura completa.



- 8 Quando le verdure saranno morbide, unite il riso e fatelo tostare.



- 9 Una volta tostato bene il riso, ovvero quando i chicchi saranno traslucidi, bagnate il tutto con abbondante brodo vegetale.



- 10 Continuate la cottura del riso con aggiunte successive di brodo.

In un pentolino versate abbondante olio extravergine d'oliva insieme agli aghi di rosmarino e mettete il pentolino sul fuoco.

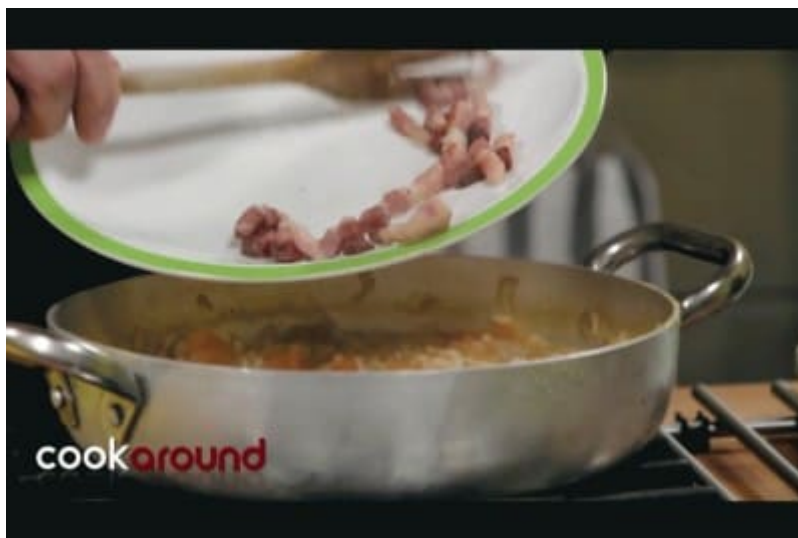


- 11 Rimuovete il pentolino dal fuoco non appena l'olio inizierà a sfrigolare; lasciate il rosmarino in infusione nell'olio caldo cosicché quest'ultimo si possa ben aromatizzare.

Una volta cotto, regolate il risotto di sale e rimuovetelo dal fuoco per mantecarlo con pochissimo burro, parmigiano grattugiato e circa un cucchiaio di olio aromatizzato al rosmarino.



12 Unite, infine, al risotto la pancetta preparata in precedenza e lasciate che il risotto riposi per un paio di minuti.



13 Impiattate il risotto ancora morbido impreziosendolo con i cubetti di zucca fritti.



NOTE