

PRIMI PIATTI

Risotto con zucca e faraona

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il risotto con zucca e faraona ha sapori decisi, ma accompagnato da una morbida crema di zucca aromatizzata dalla mela verde, ne fa un piatto davvero sorprendente!

INGREDIENTI

FARAONA 1
MELA GRANNY SMITH 1
ZUCCA 500 gr
CIPOLLE 1
VINO BIANCO 1 bicchiere
BACCHE DI GINEPRO 1 cucchiaino da
tavola
RISO CARNAROLI 320 gr
BRODO DI CARNE 1 l
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
PEPE BIANCO
SALE

PREPARAZIONE

1 Innanzitutto preparate la mousse di zucca: tritate finemente una mela verde aspra e una

cipolla e metteteli a rosolare in un filo d'olio.

Dopo un paio di minuti di rosolatura, aggiungere la zucca tagliata grossolanamente e portarla a cottura aiutandovi con un po' d'acqua.



2 Nel frattempo, mettete a rosolare la faraona tagliata a pezzi con un filo d'olio e una buona manciata di bacche di ginepro (un po' intere e un po' schiacciate).

Lasciate rosolare qualche minuto per parte, quindi sfumate con il vino bianco lasciando evaporare completamente il vino e togliete dal fuoco.





- 3 Mettete da parte le ali della faraona che serviranno per il risotto ed infornate gli altri pezzi a 180°C per circa 35 minuti.



- 4 Mettete a rosolare con uno scalogno tritato e un giro d'olio, i fegati e le rigaglie della faraona, insieme alle ali. Una volta ben rosolati, togliete le ali, disossatele e tritate grossolanamente le rigaglie e la carne delle ali (compresa la pelle).
Aggiungete il riso e portatelo a cottura allungando via via con del brodo di carne.



- 5 Servite il risotto adagiato sulla purea di zucca e mela accompagnato dai pezzi di faraona arrostiti.

