

PRIMI PIATTI

## Risotto con la zucca

---

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

400 g di zucca rossa  
1 grossa cipolla  
circa 300 g di riso parboiled  
4 cucchiai di olio extravergine di oliva  
1 dado vegetale  
mezzo bicchiere di vino rosso  
1 noce di burro  
4 cucchiai di parmigiano  
pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Tritare finemente la cipolla.

Grattugiare la zucca.

In una padella mettete l'olio con la cipolla e fate soffriggere.



**2** Unite la zucca e fatela appassire.

Unite il dado.



**3** Sfumare con il vino.

Unite il riso e mescolare.



4 Aggiungete dell'acqua calda e fate assorbire.

Unite altra acqua fino a coprire il riso.

Coprite con un coperchio e fate assorbire tutta l'acqua, solo adesso aprire e mescolare portando a cottura il riso ed aggiustando di sale.

Mantecare con il burro, il parmigiano ed il pepe.



