

PRIMI PIATTI

Risotto con la zucca all'emiliana

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone

DIFFICOLTÀ: media

COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

RISO VIALONE NANO 320 gr
ZUCCA 400 gr
BURRO 100 gr
CIPOLLE 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
BRODO DI CARNE 1.5 l
PARMIGIANO REGGIANO
NOCE MOSCATA
SALE
PEPE NERO

Preparazione

1 Preparate la zucca togliendo i semi e la buccia. Tagliatela a cubetti.

Tritate finemente la cipolla e fatela soffriggere in una casseruola con 50 g di burro insieme allo spicchio d'aglio. Quando sarà imbiondita, togliete l'aglio. Aggiungete la zucca e lasciatela cuocere per circa 5 minuti versando, se necessario, qualche cucchiata di brodo.

Unite il riso e mescolatelo bene alla zucca. Aggiungete il brodo a mano a mano che procede la cottura.

Al termine mantecate con il burro rimanente e il parmigiano grattugiato. Salate, se necessario, e date una buona macinata di pepe.