

PRIMI PIATTI

Risotto con zucca e mele

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g di zucca
3 mele gialle
2 scalogni piccoli
1 spicchio di aglio
550 g di riso per risotti
olio q.b. noce moscata q.b. sale q.b. pepe nero q.b. latte 1 litro di brodo di carne.

PREPARAZIONE

1 In una pentola per risotti versare l'olio q.b. e soffriggere i due scalogni finemente tritati con l'aglio intero.

Aggiungere la zucca mondata e tagliata a cubetti e far cuocere per 10 minuti.

Togliere l'aglio ed aggiungere le mele tagliate a cubetti e mezzo bicchiere di latte.

Spolverare di noce moscata, pepe nero e sale. Far evaporare il latte a fuoco basso, verificare la cottura e schiacciare un pochetto i tocchetti.

Nel caso occorra, aggiungere altro latte e far proseguire la cottura.

Aggiungere il riso e far tostare. Cuocere come un risotto aggiungendo il brodo e girando di continuo.

Poco prima di spegnere aggiungere mezzo bicchiere di latte e far evaporare.

Servire caldo dopo aver mantecato qualche minuto (anche con l'aggiunta di parmigiano grattugiato).