

PRIMI PIATTI

# Risotto con la zucca e patè di fegato d'oca

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **35 min**    COSTO: **elevato**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



## INGREDIENTI

- RISO 320 gr
- ZUCCA 300 gr
- CIPOLLE 1
- BURRO 80 gr
- ROSMARINO 1 rametto
- MARSALA ½ bicchieri
- PATÉ DI FEGATO D'OCA 5 fette
- PEPE NERO
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola
- BRODO DI CARNE 1 l
- PARMIGIANO REGGIANO 30 gr

# PREPARAZIONE

- 1 Mettete la zucca sopra una placca da forno rivestita di carta stagnola.



- 2 Infornate per 15 minuti a 180°C oppure fino a quando la zucca è asciutta.



- 3 Passate nello schiacciapatate.



4 Tritare la cipolla.

In una padella fate soffriggere la cipolla con 4 cucchiaini di olio.



5 In una casseruola fate sciogliere 40 g di burro con 1 rametto di rosmarino.



**6** Unite il riso e fatelo tostare.



**7** A tostatura avvenuta, unite la cipolla appassita a parte e sfumare con il marsala fine secco.



8 Fate cuocere aggiungendo il brodo.



9 A 2/3 della cottura unite la zucca asciugate la preparazione.



10 Mantecate con 40 g di burro e parmigiano.



11 Coprite a fate riposare 2 minuti.

Scaldate il patè di fegato ,saltatelo nello stessa padella dove avete cotto la cipolla e sfumate un pò di marsala secco.



12 Addensate il fondo della salsina.



13 Condite il riso con il patè e servite.

