

PRIMI PIATTI

Risotto di zucca e radicchio rosso

di: *ropa55*

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

350 g di zucca pulita da scorza e semi
150 g di radicchio
200 g di riso
150 g di ricotta infornata
oppure un formaggio affumicato a piacere
1/2 bicchiere di vino bianco
1 scalogno
1 spicchio d'aglio
1 rametto di rosmarino
50 g di burro
Olio extra vergine di oliva
2 cucchiai abbondanti di parmigiano
grattugiato
pepe di mulinello
sale.

PREPARAZIONE



- 2 Preparare un soffritto con metà burro, olio, aglio e rosmarino. Soffriggere qualche minuto, poi unire la zucca a cubetti e fare cuocere a fuoco lento fino a che non diventi morbida ma non si disfi del tutto, poi spegnere il fuoco.





3 Mentre la zucca cuoce, tritare finemente il radicchio, scartando le parti più dure. Nella pentola in cui cuocere il risotto, fare un fondo di olio con il restante burro e lo scalogno, soffriggere qualche minuto poi unire il radicchio e farlo appassire a fuoco basso.





- 4 Unire il riso e farlo tostare fin quando non abbia assorbito gran parte del condimento. Quando apparirà lucido ed il fondo della pentola sarà quasi asciutto, alzare la fiamma e sfumare completamente il vino bianco, che non si senta più l'odore di alcool.





- 5 Portare a cottura il riso, aggiungendo brodo vegetale. Dopo 10 - 12 minuti unire la zucca e completare la cottura aggiustando di sale se necessario.





- 6 Tenere il riso al dente, unire il parmigiano ed incorporarlo, poi, fuori dal fuoco, aggiungere i cubetti di ricotta.





7 Lasciare mantecare 5 minuti a pentola coperta, poi impiattare.



8 Non sciogliere del tutto la ricotta, in modo che il sapore possa esser ben presente.

NOTE