

PRIMI PIATTI

Risotto zucca e gorgonzola

di: *Maria*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Risotto zucca e gorgonzola, un primo piatto facile e squisito che risulta perfetto soprattutto nel periodo autunnale quando con i primi giorni di freddo si ha voglia di un piatto rustico e di gran gusto! La zucca, ingrediente molto versatile, si abbina benissimo al gorgonzola, i sapori si contrastano e si completano alla perfezione. Il formaggio che si scioglie rende ancora più cremoso il risultato finale che è davvero notevole. Se non amate in maniera particolare il gorgonzola potete sostituirlo tranquillamente anche con altri tipi di formaggio, a patto che si sciolgano facilmente, quindi vi consigliamo quelli a pasta morbida. Per ciò che concerne il riso, usatene

uno adatto alle cotture lungo e ideale ad essere risottato come ad esempio il Vialone nano. La consistenza cremosa data sia dall'amido del riso che dalla zucca che in cottura diventerà una sorta di crema e dal gorgonzola sarà quel tocco in più che non vi farà mai dire "ne ho abbastanza". Insomma un piatto speciale, da non perdere, di quelli perfetti da portare a tavola anche in un giorno di festa o in una occasione speciale. Di certo l'autunno sarà più buono con un piatto del genere, e se amate la zucca in modo particolare vi consigliamo anche un'altra ricetta molto gustosa: che ne dite di fare la [zucca al forno](#), un ottimo contorno adatto sia ad essere abbinato con la carne che col pesce.

INGREDIENTI

ZUCCA 500 gr
RISO CARNAROLI 380 gr
GORGONZOLA 100 gr
VINO BIANCO ½ bicchieri
SCALOGNO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
cucchiaino da tè
BRODO VEGETALE
BURRO
RAMETTO DI ROSMARINO piccolo - 1

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare il risotto zucca e gorgonzola: prima di tutto prendete lo scalogno e affettatelo finemente poi, fatelo soffriggere in una casseruola con un giro d'olio extravergine d'oliva, state attenti che il fuoco sia medio perché può buciarsi se troppo alto.
- 2 Fatto ciò a questo punto, private la zucca della buccia, eliminate i semi e tagliatela a dadini, poi unitela nella casseruola con il soffritto di scalogno e fatela cuocere, mescolando spesso.

3 Aiutate la cottura della zucca aggiungendo del brodo caldo, e nel caso in cui non aveste del brodo di verdure potete utilizzare tranquillamente l'acqua bollente. Quando la zucca è ben cotta, ovvero quando è quasi ridotta in purea, aggiungete il riso nella casseruola il riso.

Portate a cottura il riso aggiungendo via via del brodo caldo.

4 Quando il risotto è cotto, toglietelo dal fuoco e mantecatelo con il gorgonzola.

5 Impiattate il risotto, battete con la mano sotto il piatto affinché il risotto si distribuisca uniformemente nel piatto. Aggiungete altro pepe a piacere.

CONSIGLIO