

PRIMI PIATTI

Risotto zucca e speck

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il [risotto alla zucca](#) è un [primo piatto](#) cremoso e delicato, una delizia da gustare durante tutta la stagione autunnale. In questa ricetta vi proponiamo una variante ancora più buona e saporita, il risotto zucca e speck! Un primo piatto che si ispira ai sapori del Trentino, ottimo per rifocillarsi durante le giornate più fredde. Preparare il risotto zucca e speck è molto semplice e sarà un modo per coccolare i vostri familiari anche a tavola!

Provate anche queste appetitose ricette di risotti:

[risotto primavera](#)

[risotto alla pizzaiola](#)

[risotto alla carbonara](#)

[risotto alle mele](#)

INGREDIENTI

RISO 320 gr

ZUCCA 400 gr

SPECK 100 gr

SCALOGNO 1

BURRO 50 gr

RAMETTO DI ROSMARINO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

BRODO VEGETALE

PER MANTECARE

BURRO

PARMIGIANO GRATTUGIATO

PREPARAZIONE

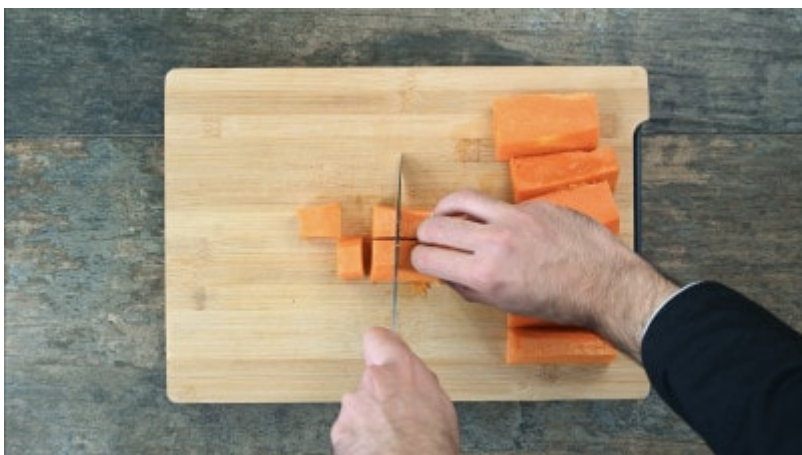
- 1 Per realizzare il risotto zucca e speck, affettate finemente lo scalogno e fatelo soffriggere in una padella con metà del burro.

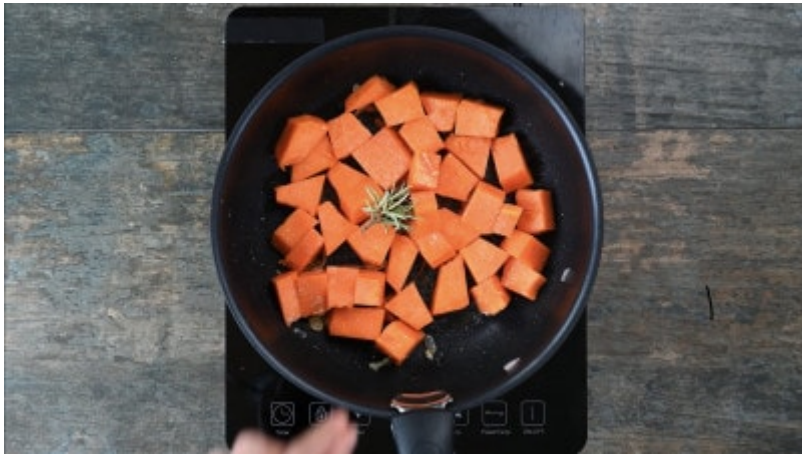


2 Nel frattempo tagliate la zucca a dadini e unitela in padella.

Aggiungete un rametto di rosmarino, salate e saltate il tutto.

Continuate la cottura della zucca aggiungendo del brodo vegetale.





3 Nel frattempo tagliate lo speck a listarelle.

Scaldate il burro rimanente e un filo d'olio in una casseruola, aggiungete il riso e fatelo tostare.

Unite il brodo e portate il risotto a cottura.



4 A circa metà cottura del risotto, aggiungete la zucca dopo aver rimosso il rametto di rosmarino.

Unite anche lo speck tagliato a listarelle lasciandone un po' da parte per la guarnizione.

Portate a cottura aggiungendo del brodo ogni qual volta la preparazione s'asciughi.





- 5 Intanto scaldate una piccola noce di burro in un'altra padella e fatevi rosolare lo speck rimasto facendolo diventare croccante.



- 6 Una volta cotto mantecate il risotto con una bella noce di burro e del parmigiano.

Servite il risotto con lo speck croccante e una macinata di pepe nero.



CONSIGLI