

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**



## INGREDIENTI

RISO 320 gr  
ZUCCA 400 gr  
SPECK 100 gr  
SCALOGNO 1  
BURRO 50 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE

**Risotto zucca e speck**, un primo piatto decisamente autunnale. Immaginatevi in Trentino, accanto ad una Stube a sorseggiare Gewurtztraminer e assaporare questo risotto caldo e fumante....beh vi ho fatto venir voglia di prepararlo? Se non vi ho ancora convinti, guardate il video!

Questo risotto con la zucca e speck è semplice e saporito, ma il risultato è davvero sorprendente. Provate questa ricetta gustosa e se cercate altre ricette di risotti, ecco per voi alcune idee speciali:

risotto primavera  
risotto alla pizzaiola  
risotto alla carbonara

# Preparazione

- 1 Quando volete realizzare il risotto zucca e speck, affettate finemente lo scalogno e fatelo soffriggere in padella con una noce di burro.



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



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



4 Tagliate lo speck a listarelle.

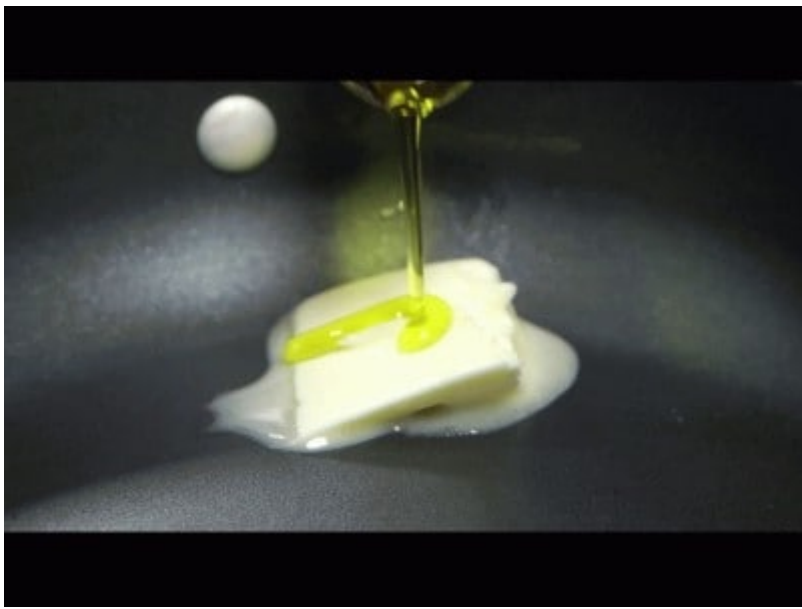


5 Continuate la cottura della zucca aggiungendo del brodo vegetale.



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





**7** Unite il brodo e portate il risotto a cottura.



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



**9** Unite anche lo speck tagliato a listarelle e portate a cottura aggiungendo del brodo ogni qual volta la preparazione s'asciughi.



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



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



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





# Consigli