LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Risotto alla zucca

Se vi capita di comprare la zucca è da provare!!!!



Difficoltà
facile

Quantità
4 persone

Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Riso Carnaroli - 350 g
- zucca - 200 g
- olio -2 cucchiai
- burro - 2 nocine
- cipolla - mezza
- vino bianco - 3 cucchiai
- parmigiano - 2 cucchiai o più
- sale - q.b.
- zafferano - mezza bustina
- brodo - 1 lt circa

Preparazione

Prima di tutto pulite la zucca dalla buccia, filamenti e semi. Fatela a spicchi e mettetela in forno ad ammorbidire! Se avete il piatto crisp fate tanti spicchi, condite con un filo d'olio e sale e fate cuocere. Se ne cuocete un po' di più potete mangiarla per contorno. Così è molto buona! In un tegame mettete un filo d'olio e una nocina di burro. Aggiungete la cipolla tagliata sottilmente e fatela leggermente rosolare. Aggiungete il riso e fatelo tostare. Aggiungete 3 cucchiai di vino bianco e fate sfumare. Aggiungete la metà della zucca fatta a piccoli pezzi e poi un mestolo di brodo, dove avete sciolto la mezza bustina di zafferano. Quando il brodo sarà del tutto assorbito, aggiungete un altro mestolo di brodo, continuate ad aggiungerne fino a quando il riso sarà quasi pronto. Aggiungete l'altra parte della zucca e finite la cottura del riso. Spegnete. Fuori dal fuoco mettete l'altra nocina di burro e il parmigiano. Mantecate e servite. Guarnite il piatto con piccoli pezzetti di zucca e parmigiano.