

Risotto di Zucca

...Trick or Treat?

Ingredienti (4-6 persone)

750gr di zucca
1 cipolla
85gr burro
1,5 litri di brodo vegetale
350gr di riso (Arborio oppure Vialone nano)
1 cucchiaino di cannella
1 bicchiere abbondante di vino bianco
2 cucchiari di prezzemolo
3 cucchiari di Parmigiano
sale e pepe



Preparazione

Pelare la zucca, togliere accuratamente i semi (non buttateli!!) e tagliarle la polpa in cubetti di 1cm. Sbucciare e mondare la cipolla. In una pentola capiente, fare soffriggere la cipolla con burro e olio in parti uguali senza farla imbrunire. Nel frattempo mantenere il brodo a bollire su un fuoco vicino. Aggiungere la zucca a cubetti al soffritto e far insaporire per circa 1 minuto.

Successivamente far tostare il riso e la cannella. Mescolare per 30-60 secondi. Versare il vino e aggiungere sale e pepe a piacere.

Mescolare continuamente mantenendo la temperatura del fuoco alta tanto quanto basti per far sobbollire il risotto, così da far evaporare il vino residuo.

Versare un mestolo di brodo caldo ed attendere che anch'esso evapori prima di aggiungerne dell'altro. Ripetere fino a che il riso sia sufficientemente morbido ma non scotto.



Aggiungere infine del burro, il prezzemolo ed il Parmigiano. Mantecare il tutto e servire ben caldo.



Suggerimento

Lavate accuratamente i semi di zucca sotto acqua fresca corrente e togliete tutte le parti filamentose. Coprire una teglia con carta da forno, mettervi i semi di zucca, salarli e farli tostare nel forno a 200°C fino a quando saranno ben dorati.