



<b>RISOTTO ALLA ZUCCA</b>		<b>Porzioni : Per 4persone</b>
<b>Ingredienti</b>	<b>Quantità</b>	<b>Procedimento</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zucca da pulire</li> <li>- Brodo vegetale o di carne</li> <li>- Riso Arborio o Carnaroli</li> <li>- Panna</li> <li>- Cipolla</li> <li>- Vino</li> <li>- Burro</li> <li>- Olio</li> <li>- Sale / pepe</li> <li>- Prezzemolo</li> <li>- Grana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>600 gr</li> <li>700 ml</li> <li>300 gr</li> <li>100 ml</li> <li>30 gr</li> <li>150 ml</li> <li>10 gr</li> </ul>	<p>Preparazione 30 minuti per pulire e tagliare la zucca . Cottura 1 ora per il brodo vegetale 20 minuti per cottura risotto</p> <p>Pulire la zucca eliminando buccia e semi e tagliarla a piccoli dadini</p> <p>Tritare la cipolla e farla appassire con l'olio a fuoco dolce.</p> <p>Quando la cipolla sarà diventata trasparente unire il riso e farlo tostare per 5 minuti mescolando continuamente.</p> <p>Bagnare con il vino bianco e farlo evaporare.</p> <p>Cuocere il risotto con il brodo bollente versandone un mestolo alla volta.</p> <p>A metà cottura unire la zucca e a fine cottura ( circa 20 minuti ) aggiungere la panna .</p> <p>Mantecare bene il tutto e lasciare riposare un paio di minuti coperto.</p>
<b>Osservazioni e Varianti</b>		<b>Foto</b>
<p>VARIANTE</p> <p>Se si vuole personalizzarlo si può completare con 100 gr di funghi trifolati.</p> <p>Se amate il pesce si può aggiungere 200 gr di salmone a cubetti o dei gamberi sgusciati e saltati con olio e sale e pepe.</p> <p>Se piace la carne 100 gr di pancetta a cubetti o delle sottili listarelle di speck</p>		