



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Risotto con la zucca



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola**

Ingredienti

- 350 gr di riso
- 300 gr zucca
- olio extravergine d'oliva
- 1 cipolla
- vino bianco
- sale
- noce moscata
- parmigiano reggiano
- burro
- brodo vegetale

Preparazione Risotto con la zucca

Passo 1.

Tagliate la zucca a dadini e mettetela da parte.

Passo 2.

Tritate la cipolla e mettetela a rosolare con olio e burro.

Passo 3.

Unite la zucca e fatela cuocere per poco più di 5 minuti, quindi aggiungete il riso.

Passo 4.

Fate evaporare un po' di vino bianco, quindi proseguite la cottura per circa 18-20 minuti in base al tempo di cottura del riso, aggiungendo del brodo di tanto in tanto.

Passo 5.

A cottura ultimata mantecate con burro e parmigiano.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)