

## RISOTTO ALLA ZUCCA

### Il risotto alla zucca

è uno dei piatti più tradizionali dell'Italia settentrionale, in particolare è molto apprezzato in Lombardia, patria anche dei tortelli di zucca. Senza dubbio il risotto alla zucca è un piatto molto semplice da preparare e allo stesso tempo molto gustoso ottimo soprattutto nelle fredde sere autunnali o invernali.



Le origini del risotto alla zucca, come la maggior parte dei piatti preparati con questo ortaggio, sono modeste: la zucca era infatti un ortaggio molto povero che veniva coltivato e mangiato prettamente dai contadini.

### Ingredienti:

Brodo vegetale 1 litro Burro 50 gr Cipolle 1  
Parmigiano Reggiano 100 g Riso 400 g  
Vino bianco 1/2 bicchiere Zucca 300 g

### Preparazione:



Per prima cosa per preparare il risotto alla zucca pulite la zucca: privatela dei semi, tagliatela a fette, sbucciatela e riducetela a cubetti. Nel frattempo, mettete a rosolare in un tegame abbastanza grande la cipolla finemente tritata (1) con l'olio. Quando la cipolla sarà ben dorata, aggiungete i cubetti di zucca (2) e il riso (3) (assicuratevi che i cubetti di zucca si siano ammorbiditi per bene prima di aggiungere il riso!). Mescolate il tutto per qualche minuto per impedire al riso di attaccarsi al tegame e lasciate cuocere per almeno 10 minuti.



A questo punto aggiungete il vino (4) e a mano a mano anche il brodo (5), lasciando cuocere il tutto per almeno 20 minuti. Quando mancano 2 minuti alla fine della cottura aggiungete il burro e il parmigiano (6) mescolando il tutto per bene. Lasciate riposare il riso per due minuti e servite in tavola ben caldo!

### Consiglio:

Se volete dare maggior sapore al vostro risotto alla zucca potete aggiungere a metà cottura un rametto di rosmarino ben legato per far sì che non perda gli aghetti. Una attenzione particolare va inoltre alla scelta del riso che deve essere quello giusto: tra i migliori citiamo sicuramente il Vialone nano e il Carnaroli. Se volete un risotto più colorato, quando i cubetti di zucca si saranno ammorbiditi per bene, prelevatene metà della pentola e con un mixer da cucina riduceteli in purea che successivamente, andrete ad inserire in padella prima di allungare il riso con il brodo.

### Curiosità:

Per rendervi conto di quando il riso è quasi pronto basta assaggiarlo: se risulta non duro ma compatto al centro, allora significa che è quasi pronto.