RISOTTO CON ZUCCA E PARMIGIANO REGGIANO

Ingredienti per 6 persone:

- 400 gr di riso,
- 400 gr di polpa di zucca,
- 150 gr di burro,
- 100 gr di parmigiano reggiano grattugiato,
- cipolla,
- brodo,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe.

Mettere in una casseruola la cipolla tritata finemente con la metà del burro poi aggiungere la zucca tagliata a piccoli dadini, versare un pò di brodo, salare e pepare lasciando cuocere a fuoco basso per 10 minuti circa.
Versare il riso e portare a cottura aggiungendo gradualmente il brodo bollente.
Quando il risotto è cotto unire il burro rimasto, il prezzemolo e il parmigiano.