

RISO E ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 240 g di riso,
- 600 g di zucca,
- 1/2 cipolla,
- 1 noce di burro,
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato,
- brodo,
- sale,
- pepe.

Tagliate la zucca a dadini e cuocetela nel burro con la cipolla tritata e un po' di brodo.

Quando è quasi cotta unite il riso e, a mano a mano che viene assorbito, aggiungete il brodo bollente.

Salate e pepate.

A cottura ultimata insaporite con un ciuffo di prezzemolo tritato, il formaggio grattugiato e una noce di burro.

Amalgamate delicatamente.

Potete presentare il risotto usando la zucca svuotata come contenitore.