

RISO GIALLO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di zucca gialla,
- 320 g di riso,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 1/2 cipolla,
- 25 cl di brodo vegetale,
- 50 g di burro,
- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 cucchiaino di rosmarino tritato finemente,
- 1 pizzico di sale,
- poco olio d'oliva.

Tagliate la zucca a pezzi, fatela cuocere con poco olio e un pizzico di sale per circa 10 minuti, poi passatela al passaverdure.

Fate imbiondire la cipolla con una noce di burro in una casseruola, aggiungete il riso, fatelo brillare mescolando bene poi aggiungete il vino.

Quando il liquido sarà evaporato aggiungete la purea di zucca e cuocete il risotto aggiungendo mano a mano il brodo vegetale e aggiustando di sale.

Mantecate col burro e il parmigiano grattugiato prima di servire.