RISOTTO ALLA ZUCCA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di riso,
- 400 g di zucca,
- 100 g di burro,
- 1 carota,
- 1 costa di sedano,
- 1 rametto di salvia,
- 4 foglie di basilico,
- 3 pomodori perini,
- 1 manciata di fagioli borlotti surgelati,
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale.

Mondate e tritate una carota, una costola di sedano e le foglie di basilico.

Fate rosolare il trito così ottenuto in 50 g di burro, coprite con 1 litro e mezzo di acqua bollente salata e aromatizzata con un rametto di salvia.

Tritare grossolanamente i pomodori perini; pelate e tagliate a pezzi la zucca.

Aggiungete questi ingredienti al brodo in ebollizione insieme a una manciata di fagioli borlotti surgelati.

Quando le verdure saranno quasi cotte, passatene qualche mestolo al setaccio e versatele nuovamente nel recipiente.

Unite quindi il riso e fate cuocere a fiamma bassa; a metà cottura insaporire con 2 cucchiaini di parmigiano.

Portare a cottura il riso in modo che gran parte del liquido venga assorbito.

Servite il risotto 'all'onda', dopo averlo mantecato accuratamente con 50 g di burro e 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato.