

RISOTTO ALLA ZUCCA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di zucca,
- 350 g di riso,
- olio d'oliva,
- 1 noce di burro,
- brodo vegetale di dado,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 cipolla piccola,
- 1/4 bicchiere di latte.

Soffriggere la cipolla tritata in poco olio, unire un bicchiere abbondante di acqua, poi la zucca mondata e tagliata a pezzi. Cuocere per 15' quindi aggiungere il riso e portarlo a cottura unendo, poco per volta, il brodo caldo. Poco prima del termine di cottura mantecare con burro e latte. Unire il parmigiano, mescolare e servire.