

RISOTTO ALLA ZUCCA 3

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso,
- 400 g di zucca,
- 250 g di pancetta affumicata tagliata a dadini,
- 1 cipolla e 1/2,
- sale,
- alcune noci di burro,
- olio d'oliva,
- 1 bicchiere di vino bianco.

In una teglia fate riscaldare l'olio e imbiondire la cipolla che avrete precedentemente sbucciato, lavato, asciugato con della carta assorbente e sminuzzato con l'aiuto di un mixer.

Subito dopo aggiungete la pancetta affumicata e lasciatela rosolare per un po'.

Nel frattempo, sbucciate la zucca, lavatela con cura, tagliatela a pezzettini e lasciatela scolare per circa dieci minuti.

Unitela al resto e cuocete il tutto a fiamma bassa per circa 20 minuti.

Per rendere il risotto ancora piú gustoso, durante la cottura aggiungete un bicchiere di vino bianco e lasciate evaporare per qualche secondo.

In ultimo aggiungete il riso, il sale e qualche cucchiaino di brodo vegetale e mescolate per benino.

Continuate fino a quando il riso non avrà raggiunto la cottura ideale e avrete consumato il brodo.

Servite caldo con una spolveratina di parmigiano grattugiato e amalgamatelo aggiungendo qualche ricciolo di burro.

Suggerimento: potete preparare il classico brodo vegetale, aggiungendo in una teglia 1 carota, 1 patata, 1 cipolla, prezzemolo, sedano e sale cuocendo il tutto per circa 30 minuti in mezzo litro d'acqua.

Se non avete a disposizione tutto il tempo necessario, procuratevi un dado di brodo vegetale da cucina e immergetelo in acqua bollente fino a scioglierlo.