RISOTTO DI ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso,
- 400 g di zucca,
- 100 g di burro,
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 25 g di fagioli rossi sgranati e lessati,
- sedano,
- carota,
- 2 pomodori,
- basilico,
- salvia,
- pepe,
- sale.

Cuocere la zucca tagliata a fette in acqua con sale e salvia per 3 ore.

Rosolare in metà burro carota, sedano e basilico tritati e far insaporire il riso, unendo poi i fagioli, i pomodori pelati, sale e pepe.

Dopo qualche minuto unire l'acqua con la zucca.

Portare il riso a completa cottura, unire il parmigiano e il burro rimasto e servire.