

Risotto di zucca *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Tagliate la zucca a spicchi ed eliminatene la buccia. Fatela a cubetti di circa uno o due centimetri.

Fatela saltare 5 minuti nell'olio, aggiungete sale, 1 dito d'acqua calda, mettete il coperchio e lasciate che si ammorbidisca. Quando sarà diventata abbastanza tenera, toglietela dal fuoco e con un mortaio di legno o un minipimer. Mettete il fondo del vostro risotto in una ciotola e versate il riso in una pentola con un filo d'olio caldo, facendolo tostare per un minuto. Date una spruzzata di vino bianco, e prima che il riso si asciughi completamente, aggiungete il fondo di zucca ed un pò di amaretti. Aggiungete dell'acqua calda (io a questo punto metto anche il sale grosso, ma voi potete anche salare man mano se non siete sicuri di quanto sale dovete mettere). Vi sarete chiesti perché io non usi il brodo, ma l'acqua calda. La mia scelta è motivata dalla volontà di non "contaminare" il gusto del risotto, in questo caso della zucca. Nei miei piatti ricerco sempre la semplicità e la genuinità.

Continuate ad aggiungere acqua calda, man mano che essa evapora, così fino a fine cottura: sarete voi a decidere il livello di cottura del riso -de gustibus non disputandum est!-.

Una volta cotto il riso, spegnete la fiamma e mantecate: questo momento è il più importante perchè sta a voi conferire la cremosità giusta al risotto. Dovete stare attenti che il risotto non sia troppo saldo sennò poi sarà poco godibile, una volta impiattato. Dovete far sì che rimanga "morbido", quasi una crema con del riso dentro.

Aggiungete abbondante burro e mescolate vorticosamente e molto forte (attenti agli schizzi!!!) Poi aggiungete il grana o il parmigiano e mescolate ancora più forte. A questo punto spolverizzate la superficie del vostro risotto con un'abbondante manciata di amaretti sbriciolati grossolanamente.

Ora è il momento di impiattare il vostro cremosissimo risotto e spolverarlo di pepe macinato al momento.

Consigli

Se volete un risotto alla zucca più colorato, preparate un puré di zucca da unire poi con il brodo.

Curiosità

Informazioni

Preparazione 15 minuti

Cottura 20 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Riso vialone (riso vialone nano (2 pugni a testa più uno per la pentola))

Zucca 400 grammi

Salvia

Burro ((per mantecare))

Noce moscata

Grana (o parmigiano)

Zucchero (2 pizzichi di zucchero)

Pepe

Sale

Amaretti (q.b.)

Per gustare nel migliore dei modi il vostro risotto alla zucca, stappate una bella bottiglia di vino bianco fresco, come ad esempio un Grechetto.