Risotto con la zucca

Portata: Primi piatti	Tempo:	Numero persone: 4	Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone

- 350 gr riso carnaroli Despar
- 1 l brodo di carne sgrassato o di dado
- 2 kg zucca rossa
- ½ bicchiere bicchiere vino bianco secco
- 80 gr parmigiano reggiano grattugiato fresco Despar
- 1 cipollina fresca o scalogno o cipolla
- 50 gr burro Despar
- q.b. olio extravergine di oliva Despar
- q.b. sale fino Despar
- q.b. pepe nero
- 1 rametto di rosmarino e qualche foglia di salvia fresca

Preparazione

1 - Lavate, sbucciate, affettate e tagliate a cubetti la zucca. Tritate la cipollina fresca e mettetela in un tegame capiente con un filo d’olio extravergine e un pezzetto di burro.

2 - Fate rosolare bene, quindi unite i cubetti di zucca. Appena saranno ammorbiditi, prelevatene un mestolo che frullerete con il mixer, per utilizzarlo a fine cottura.

3 - Ora aggiungete il riso e fate tostare un po’, quindi sfumate con il vino bianco.

4 - Introducete il rametto di rosmarino legato con le foglie di salvia, affinché non si disperdano durante la cottura.

5 - Continuate aggiungendo poco alla volta il brodo caldo, per circa 12 minuti, non facendo asciugare troppo la preparazione, ma lasciandola cremosa, all’onda.

6 - Unite la polpa di zucca frullata e spegnete il fuoco. Togliete gli odori e aggiungete il restante burro ed il parmigiano reggiano grattugiato, quindi una manciata di pepe nero grattugiato al momento.

7 - Fate riposare un paio di minuti e servite ancora caldo.

8 - Buon appetito... DeSPAR !!!!