

Risotto alla zucca

Ingredienti per 4 persone

- .320 g di riso
- .500 g di zucca
- .1 cipolla
- .olio e.v.o
- .1 rametto di rosmarino
- .1/2 bicchiere di vino bianco
- .sale
- .pepe
- .brodo vegetale
- .una noce di burro
- .parmigiano grattugiato

Preparate il brodo.

Rosolate la cipolla tagliata sottilmente nell' olio. Aggiungete la zucca tagliata a cubetti. Bagnatela con il vino bianco e lasciate evaporare. Aggiustate di sale e pepe e aggiungete il rametto di rosmarino.

Cuocete fino a quando la zucca diventa morbida, aggiungendo ogni tanto un pò di brodo. Quando è cotta togliete il rosmarino e frullatela con il mixer. Aggiungete il riso e tostatelo. Dopodichè portate il riso a cottura versando il brodo man mano che si asciuga.