

PRIMI PIATTI

Risotto ai fiori di Zucca con Taleggio e semi di Zucca

Difficoltà 

Tempo richiesto  30 min

Ingredienti (per 4 persone)

Taleggio Cademartori

200 gr

Riso

300 gr

Fiori di zucca

500 gr

Burro

30 gr

Cipolla bianca

1

Brodo vegetale

2l

Vino bianco

1 bicchiere

Semi di zucca

1 manciata

Olio extravergine d'oliva

1 cucchiaio

Olio di semi

1 cucchiaio

Sale

Q.b

Pepe

Q.b

Descrizione

Mettete in un tegame piuttosto capiente la cipolla tritata e aggiungete una noce di burro. Lasciate rosolare per qualche minuto, poi versate il riso e fatelo tostare per qualche minuto e sfumate con un bicchiere di vino bianco. Continuate a cuocere a fuoco medio per 15 minuti mescolando e bagnando il riso con mestoli di brodo caldo. A 5 minuti dal termine della cottura aggiungete i fiori di zucca tagliati a striscioline e una manciata di semi di zucca precedentemente tostati in una padella antiaderente. Aggiustate di sale e pepe, spegnete il fuoco e mantecate il risotto con il Taleggio Cademartori tagliato a cubetti. Servite spolverando con semi di zucca tostati e i fiori di zucca interi, messi da parte, fritti in abbondante olio di semi bollente.