

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.