

PRIMI

Risotto alla zucca, pancetta e Taleggio

Difficoltà 

Tempo richiesto  30 min

Ingredienti (per 4 persone)

Riso arborio

320 gr

Zucca

300 gr

Taleggio Cademartori

100 gr

Cipolla bianca

1

Pancetta a cubetti

100 gr

Brodo

1 lt

Vino bianco

1 bicchiere

Olio extravergine d'oliva

4 cucchiari

Sale

Q.b

Pepe

Q.b

Descrizione

Ecco come preparare il risotto zucca pancetta e taleggio: mondate la zucca e tagliatela a cubetti.

In una padella antiaderente fate rosolare i cubetti di pancetta fino a doratura e mettete da parte.

In un tegame rosolate la cipolla tritata nell'olio extravergine d'oliva e unite la zucca a cubetti.

Aggiustate di sale e pepe.

Dopo 10 minuti unite il riso e fatelo tostare; quindi sfumate con un bicchiere di vino bianco.

Continuate la cottura a fuoco medio per 15 minuti; durante questo tempo mescolate sempre e aggiungete mestoli di brodo bollente.

A fine cottura unite la pancetta a cubetti e mantecate con il Taleggio Cademartori.

Servite caldo il vostro risotto zucca, pancetta e taleggio con una macinata di pepe nero.