

PRIMI

# Risotto zucca e Taleggio

Difficoltà 

Preparazione  35 min

## Ingredienti (per 4 persone)

### Zucca

400 gr

### Taleggio DOP Cademartori

200 gr

### Riso carnaroli

320 gr

### Aglione

1

### Cipolla

1

### Sale

Q.b.

### Pepe macinato

Q.b.

### Noce moscata

Q.b.

### Vino bianco

1 bicchiere

### Burro

40 gr

## Descrizione

Per preparare il risotto con zucca e taleggio cominciate pulendo la zucca, lavatela accuratamente e tagliatela a dadini. Prendete una pentola con dell'acqua e fatela lessare, dopodiché riducetela ad una purea con l'aiuto del mixer.

Adesso, affettate finemente la cipolla e fatela rosolare in una padella con una noce di burro aggiungendo in seguito il riso. Quindi sfumatelo con il vino bianco e quando sarà evaporato bagnate poco alla volta il risotto con il brodo. Mescolatelo e fatelo cuocere.

A metà cottura, aggiungete la crema di zucca, aggiustatelo di sale e continuate a girarlo.

Una volta terminata la cottura, tagliate il Taleggio DOP Vero a pezzettini e, a fuoco spento, aggiungetelo al riso insieme al parmigiano.

Mantecate il vostro risotto con zucca e taleggio e spolveratelo con pepe nero e noce moscata. Il piatto è pronto per essere servito.