

PRIMI PIATTI

Risotto zucca e gorgonzola

Difficoltà 

Tempo richiesto  45 min

Ingredienti (per 4 persone)

Riso

350 g

Armonia Cademartori

200 g

Zucca

600 g

Olio Extravergine d'oliva

20 g

Brodo vegetale

700 ml

Cipolla

1 intero

Sale

Q.b.

Pepe

Q.b.

Rosmarino

1 rametto

Vino bianco

1 bicchiere

Descrizione

Il gusto dolciastro della zucca è uno dei sapori tipici dell'autunno. Con questo ingrediente così versatile è possibile realizzare numerose ricette sia dolci che salate proprio come questo risotto zucca e gorgonzola. Il risotto zucca e gorgonzola è una preparazione tipica della cucina italiana ma che, grazie al suo successo, ha subito molte variazioni con l'aggiunta di altri ingredienti. Questo è un primo piatto davvero delizioso, cremoso e saporito. Ogni occasione sarà buona per portarlo in tavola!

Per preparare il risotto zucca e gorgonzola, iniziate pulendo la zucca, tagliandola a dadini e tritando molto finemente la cipolla. In una pentola dal fondo ampio, scaldate l'olio e fate soffriggere la cipolla per circa 10 minuti mescolando di tanto in tanto; aggiungete poi i pezzetti di zucca. Mescolate bene gli ingredienti e irrorate di brodo caldo. Fate cuocere la zucca mescolando molto spesso e aggiungendo del brodo quando questo si asciuga. In una tegame a parte tostate il riso per qualche minuto, mescolando di continuo. Sfumate il riso con il vino bianco e fate evaporare.

Versate il riso tostato nella pentola della zucca e fate cuocere per 15 minuti o fino a quando il riso si sarà ammorbidito. Regolate di sale e pepe e aggiungete il brodo poco per volta fino a cottura ultimata. Unite Armonia Cademartori tagliato a tocchetti e continuate a mescolare fino a quando si sarà perfettamente sciolto. A mantecatura ultimata, il risotto zucca e gorgonzola è pronto per essere servito. Gustatelo molto caldo.