

PRIMI PIATTI

# Risotto zucca e speck

Difficoltà 

Tempo richiesto  50 min

## Ingredienti (per 4 persone)

**Riso Carnaroli**

400 gr

**Zucca**

1 kg

**Cipolle**

2 grosse

**Carota**

1 intera

**Sedano**

1 costa

**Speck**

150 gr

**Caciotta**

200 gr

**Sale e pepe**

q.b.

## Descrizione

Il risotto è uno dei primi piatti che riscuote più successo: è un primo piatto semplice da preparare e può essere cucinato in molte maniere diverse, usando differenti qualità di riso e molti ingredienti diversi. Le ricette del risotto sono innumerevoli e spesso possono essere un valido “salva cena”.

Il risotto che andremo a preparare oggi è tipicamente autunnale e gustosissimo: il risotto con zucca e speck, un binomio eccezionale usando gli ingredienti che rimangono dal frigo. Questi due ingredienti legano molto bene tra loro e il tutto viene esaltato, nella mantecatura finale, con la Caciotta Cademartori, terminando in un tripudio di sapori.

Per preparare il risotto zucca e speck cominciate con il brodo vegetale: in una capiente pentola mettete a bollire dell'acqua con il sedano la carota e una cipolla; lasciate cuocere per qualche minuto. Mettete sul fuoco una padella con un po' di olio e fate soffriggere la cipolla tagliata finemente fino a quando non si sarà dorata, aggiungete quindi la zucca tagliata a cubetti e fatela cucinare aggiungendo il brodo vegetale di tanto in tanto. Continuate finché la zucca non si sarà ammorbidita e quindi cotta.

In una pentola mettete il riso a tostare. Una volta tostato sfumate con del vino bianco e lasciatelo evaporare completamente. Trasferite il riso nella pentola con la zucca, mescolate bene e aggiustate di sale. Fate cuocere il riso versando qualche mestolo di brodo vegetale se risulta essere tutto troppo asciutto. A metà cottura aggiungete lo speck tagliato a pezzettini. Quando il riso sarà quasi cotto togliete la pentola dal fuoco e aggiungete i cubetti di Caciotta Cademartori, precedentemente tagliati, mescolate bene per mantecare e aggiungete una spolverizzata di pepe nero. Coprite con un coperchio e lasciate riposare 5 minuti prima di servire il risotto zucca e speck.