

PRIMI PIATTI

Risotto zucca e salsiccia

Difficoltà 

Tempo richiesto  60 min

Ingredienti (per 4 persone)

Zucca

400 gr

Riso vialone nano

340 gr

Salsiccia

200 gr

Brodo vegetale

1 lt

Caciotta Cademartori

150 gr

Vino bianco

1/2

Cipollotti

2 interi

Burro

3 cucchiari

Olio extravergine d'oliva

q.b.

Rosmarino e sale

q.b.

Descrizione

Il risotto zucca e salsiccia è uno di quei piatti golosi e gustosi che sapranno far felici i vostri ospiti e famiglia. Questa è una preparazione tipicamente autunnale/invernale perchè è il periodo in cui troviamo le zucche sui banchi di frutta e verdura. In questa ricetta la zucca si abbinerà alla perfezione alla salsiccia per creare un delizioso contrasto di sapori tra dolce e salato. Per finire manteceremo il risotto con la Caciotta Cademartori, che conferirà a questo risotto gusto e carattere. Per preparare il risotto alla zucca e salsiccia, cominciate sbucciando e pulendo la zucca, poi tagliatela in cubetti piccoli. Prendete la salsiccia e privatela della pelle, quindi sbriciolatela con le mani. Lavate, pulite e tagliate molto finemente i cipollotti. In una ampia pentola fate rosolare i cipollotti con 2 cucchiari di burro e uno di olio extravergine d'oliva. Quando si saranno imbionditi aggiungete la salsiccia sbriciolata e lasciatela cuocere per circa 5 minuti.

Sfumate con il vino bianco, unite anche la zucca a cubetti, il rosmarino e aggiustate di sale. Fate cuocere a fuoco medio per 7-8 minuti. Non appena la zucca si sarà ammorbidita aggiungete il riso, alzate la fiamma e lasciate assorbire tutto il liquido contenuto nella pentola. Quando si sarà asciugato versate un mestolo di brodo e continuate in questo modo fino a cottura del riso.

Una volta pronto, togliete la pentola dal fuoco, aggiungete un cucchiario di burro e la Caciotta Cademartori tagliata a pezzetti. Mescolate energicamente per mantecare il tutto. Per terminare la preparazione del risotto zucca e salsiccia guarnite con una manciata di pepe nero.