

PRIMI PIATTI

# Risotto con zucca, rosmarino e taleggio Cademartori

Difficoltà 

Tempo richiesto  45 min

## Ingredienti (per 4/6 persone)

**Riso**

400 g

**Taleggio Cademartori**

150 g

**Zucca**

400 g

**Rosmarino**

1 rametto

**Olio Extravergine d'oliva**

Q.b.

**Brodo vegetale**

2 lt

**Scalognò**

4

**Sale**

Q.b.

**Burro**

50 g

## Descrizione

Per preparare il Risotto con zucca, rosmarino e taleggio Cademartori sono necessari pochissimi passaggi.

Sbucciamo lo scalognò e affettiamolo per lungo, poi tritiamolo finemente. Versiamo l'olio nella padella, dove andremo a rosolare lo scalognò tritato.

Prepariamo la zucca: tagliamone una bella fetta, eliminiamo la buccia esterna e i filamenti al centro e riduciamola a quadratini. Andiamo ad introdurre la zucca nella padella. Aggiungiamo del brodo vegetale, per facilitare la cottura, possiamo coprire con un coperchio. Nel frattempo prepariamo il riso. Tritiamo lo scalognò. In un pentolino prepariamo un fondo di olio e aggiungiamo lo scalognò, facciamolo rosolare fino a quando non sarà ben dorato. Poi introduciamo il riso, tostiamolo per bene fino a quando il chicco non sarà traslucido. Aggiustiamo di sale la nostra zucca e iniziamo la cottura del nostro riso bagnando con del brodo vegetale. Uniamo la zucca al riso. Adesso andiamo a mantecare il nostro risotto con il taleggio Cademartori. Tagliamone un paio di fette, eliminiamo la crosta esterna e tagliamole a cubetti, poi aggiungiamoli al risotto. Mescoliamo molto energicamente, togliendo la pentola dal fuoco e aggiungendo un mestolo di brodo se necessario.

Possiamo aggiungere una noce di burro se vogliamo rendere il risotto ancora più cremoso. Guarniamo il piatto con del rosmarino tritato e del pepe macinato.