

RISO E ZUCCA



Ingredienti per 4 persone

300g di zucca marina o di Chioggia
300g di riso
50g di burro
1 l di brodo vegetale caldo
1 bicchiere d'olio d'oliva
1 cipolla
1 ciuffo di prezzemolo
sale, pepe e parmigiano grattugiato QB



Procedimento

Mondare il pezzo di zucca eliminando scorza e semi, e tagliarlo a pezzetti.

Tritare la cipolla e farla soffriggere nell'olio d'oliva con 30g di burro.

Aggiungere la zucca, con un pizzico di sale e pepe, e lasciarla a cuocere, mescoando, finchè non avrà assunto la consistenza di una purea.

Aggiungere il riso e farlo insaporire mescolando continuamente con un cucchiaino.

Unire brodo a mano a mano che il riso lo assorbe, continuando sempre a rimestare.

A cottura quasi ultimata, aggiungere il resto del burro, il prezzemolo tritato e una manciata di parmigiano grattugiato.

Mescolare bene, aggiustare di sale e pepe, lasciar cuocere ancora qualche minuto.

Servire subito accompagnando con ulteriore parmigiano grattugiato.