

Risotto zucca e rosmarino

Questo è il mio risotto alla zucca. Non c'è molto da dire, è una ricetta veramente semplice. L'abbondanza del rosmarino però lo rende particolare, ed inoltre stempera il dolce della zucca che, personalmente, non mi fa impazzire.



Ingredienti per 4 persone:

- 350 gr di riso (circa 80 gr a porzione)
- 1 litro di brodo di dado o carne
- una mezza zucca di dimensioni medie
- 3 rametti di rosmarino fresco
- vino bianco 1 bicchiere
- 1 cipolla o scalogno

Sbucciare la zucca e tagliarla a cubetti, poi ammorbidirla facendola cuocere per circa 10 minuti a microonde alla massima potenza, in un piatto coperto da pellicola trasparente. A fine cottura schiacciare bene con una forchetta.

Tritare finemente la cipolla e fare imbiondire in un filo d'olio.

Tostare il riso per circa 2/3 minuti a fiamma media, poi bagnare con un bicchiere di vino bianco.

Aggiungere la zucca schiacciata e iniziare la cottura aggiungendo 2 mestoli di brodo bollente alla volta finché il riso non li assorbe.

A fine cottura, aggiungere il burro e il parmigiano per mantecare.

Lavare e tritare finemente il rosmarino, aggiungerlo tutto al risotto, mescolare e servire immediatamente.