

# RISOTTO ALLA ZUCCA

---



## INGREDIENTI

320 g riso Carnaroli  
600 g zucca  
100 g cipolle ramate  
1.5 l brodo vegetale  
80 g Parmigiano Reggiano DOP  
60 g vino bianco  
50 g burro  
20 g olio extra vergine d'oliva  
q.b. pepe nero  
q.b. sale fino

## PREPARAZIONE

- Per cucinare il risotto alla zucca, cominciate **preparando un brodo vegetale leggero**, che utilizzerete per portare il riso a cottura. Tagliate le verdure, mettetele in una casseruola capiente, coprite con acqua e regolate di sale. Coprite con un coperchio, portate a ebollizione e fate cuocere per circa 1 ora. Filtrate il brodo e tenetelo in caldo.
- Passate quindi alla **zucca**: pulitela, tagliatela a fettine e da esse ricavate dei **piccoli dadini**.
- **Tritate finemente la cipolla** e ponetela in un tegame largo in cui avrete fatto scaldare l'olio.
- Lasciate **soffriggere la cipolla** a fuoco dolcissimo per circa 10 minuti, fino a quando non risulterà così tenera da sciogliersi.
- A quel punto **aggiungete la zucca** e rosolatela per alcuni minuti, mescolando per non farla attaccare.

- Cominciate poi ad **aggiungere un mestolo di brodo**, e aggiungetene altro, **poco a poco** fino a portare a cottura la zucca (circa 20 minuti): dovrà risultare ben tenera e cremosa.
- A parte, **scaldate una larga padella e buttatevi il riso** per farlo tostare. Utilizziamo il metodo a secco perché la tostatura del riso, indispensabile perché poi i chicchi tengano la cottura, non può avvenire in un ambiente umido come quello creatosi nel tegame con la zucca.
- **Tostate** quindi **il riso** a fuoco alto fino a renderlo opalescente, girandolo spesso per non farlo scottare. Ci vorranno 2-3 minuti.
- **Sfumate** quindi **con il vino bianco** e mescolate immediatamente per non far attaccare.
- Appena il vino sarà completamente evaporato **versate il riso nel tegame con la zucca**. Mescolate bene per amalgamare i sapori ed impedire al riso di attaccarsi.
- Appena il risotto comincia ad asciugarsi, **aggiungete un mestolo di brodo** ben caldo. Proseguite via via aggiungendo il successivo **solo quando il precedente sarà stato assorbito**, fino al raggiungimento del giusto grado di cottura. Ci vorranno 15-20 minuti a seconda del riso utilizzato.
- Verso fine cottura regolate di **pepe** e di **sale**. Infine, a fuoco spento, mantecate con il **burro** e il **parmigiano grattugiato**.
- Amalgamate con cura, quindi aggiungete un ultimo mestolo raso di brodo se preferite un risotto più cremoso (“all’onda”). Lasciate rapprendere un minuto prima di impiattare e gustare.

## VOCABOLI

**il brodo**

---

**tagliare**

---

**la casseruola**

---

**il tegame | la padella**

---

**coprire**

---

**aggiungere**

---

**umido**

---

**secco**

---

**tostare**

---

**scottare**

---

**attaccarsi (cibo)**

---

**amalgamare**

---

**il mestolo**

---

**la cottura**

---

**il sapore**

---