



*Ingredienti*

- 280g di riso Carnaroli
- 500g di zucca
- 300g di taleggio
- 1 l di brodo vegetale
- 1 scalogno
- Mezzo bicchiere di vino bianco
- 30g di burro
- 40g di formaggio grattugiato
- Olio extravergine d'oliva q.b.

PER  
4

## RISOTTO ZUCCA E TALEGGIO



STAGIONE <b>TUTTO L'ANNO</b>	CATEGORIA <b>PRIMO</b>	COSTO <b>BASSO</b>	PREPARAZIONE <b>45 MIN</b>
---------------------------------	---------------------------	-----------------------	-------------------------------

**S**tufate lo scalogno nell'olio, quindi unite un po' di brodo vegetale bollente. Unite la zucca tagliata a dadini e fatela cuocere per 5-6 minuti unendo altro brodo se necessario. A parte, tostate il riso in un filo di olio, mescolando di continuo. Bagnatelo con il vino e fate sfumare. Abbassate la fiamma, unite un mestolo di brodo

caldo e mescolate. Aggiungete a questo punto la zucca, conservandone circa un terzo per la decorazione, mescolate con delicatezza e portate il risotto a cottura unendo poco brodo caldo alla volta. Mantecate con burro, formaggio grattugiato e taleggio, quindi lasciate riposare il risotto, coperto, per due minuti. Impiattate unendo i cubetti di zucca tenuti da parte.

41

