



il menù del giorno

PRANZO

- Risotto con zucca, taleggio e funghi (6 dic.)
- Gamberoni con lenticchie corallo (31 dic.)
- Bavarese al cocco e ananas (18 dic.)

CENA

- Gnocchi di polenta con carciofi (12 dic.)
- Spezzatino di manzo con cipolline (6 dic.)
- Barchette con lenticchie e foie gras (12 dic.)

Risotto con zucca, taleggio e funghi

PREPARAZIONE

- 1. Sbucciate** la cipolla e tritatela finemente. Tagliate a dadini la polpa di zucca. Mettete i funghi secchi in una ciotola e fateli rinvenire in acqua tiepida. Pulite il rosmarino con carta assorbente da cucina inumidita. Tagliate il taleggio a dadini.
- 2. Sciogliete** una noce di burro in una casseruola con un filo di olio, aggiungete la cipolla tritata e fatela appassire per circa 3 minuti unendo un goccio di brodo. Intanto, scaldate abbondante brodo in una pentola.
- 3. Unite** la polpa di zucca e il rametto di rosmarino, mescolate, aggiungete un bicchiere di brodo caldo e fate cuocere per 10 minuti. Unite il riso, mescolate, versate il vino e lasciate appassire a fuoco vivace per 5 minuti.
- 4. Procedete** nella cottura aggiungendo man mano il brodo necessario per altri 5 minuti. Scolate i funghi, sminuzzateli e uniteli alla preparazione, portate a termine la cottura unendo il brodo caldo necessario. Regolate di sale e pepe, unite i dadini di taleggio e mescolate.
- 5. Mettete** un coperchio, fate riposare 2 minuti, poi togliete dal fuoco. Eliminate il rametto di rosmarino. Trasferite il risotto in un largo piatto caldo e servite guarnendo a piacere con un altro rametto di rosmarino fresco.

INGREDIENTI PER 6 ■ 500 g di riso ■ una cipolla ■ 250 g di polpa di zucca ■ 100 ml di vino bianco secco ■ 80 g di taleggio ■ 50 g di funghi secchi ■ brodo vegetale ■ un rametto di rosmarino ■ burro ■ sale ■ pepe ■ olio extravergine d'oliva

**Difficoltà: facile Preparazione: 20 minuti
Cottura: 30 minuti Costo: economico**



IL VINO RIESLING

Per compensare le note dolci e grasse di questo ricco primo piatto potete puntare sul profumo e la freschezza di un vino bianco come il Riesling Harrer Colterenzio, Alto Adige Doc da uve Riesling.

12 un mese in **cucina**

PER RISPARMIARE

Pentola providenziale

La cottura del risotto è un'operazione non lunghissima, ma che prevede comunque un certo consumo di gas. Per limitare i costi, potete cuocere soffritto, ortaggi e funghi nella pentola a pressione aperta, unirvi il riso con il doppio del suo volume in brodo, chiudere e cuocere per 6 minuti dal fischio. Sfiatate e mantecate con il taleggio.

L'UTENSILE/TAGLIO SICURO ED ELEGANTE

Dalla lama forgiata a mano e il manico in resina, il coltello Filetto da 21 cm di Berkel fa parte della linea Elegance e sarà perfetto non solo per tagliare la carne, ma anche per lavorare gli ortaggi duri come la zucca.

