



GUIDA

CUCINA



◀ Cotto e mangiato ▶

LA RICETTA DI TESSA

TESSA GELISIO (43)
CONDUCE SU ITALIA 1
"COTTO E MANGIATO"
ALL'INTERNO DI STUDIO
APERTO ALLE 12.25

Risotto alla zucca taleggio e amaretti

INGREDIENTI • 100 grammi di riso

- 150 grammi di zucca pulita
- 50 grammi di taleggio
- 20 grammi di formaggio grattugiato
- 20 grammi di amaretti
- 15 grammi di cipolla
- 1 litro di brodo
- vino bianco
- olio extra vergine di olive
- sale.

PREPARAZIONE Mettete in una padella con dell'olio, la cipolla tritata finemente e unite la zucca tagliata a dadini. Coprite

a filo con del brodo vegetale e completate la cottura. Tostate il riso, sfumate con il vino bianco, salate e allungate con il brodo. Intanto frullate la zucca e quando mancano 5 minuti al termine della cottura del riso, aggiungete la vellutata. Quando è pronto il risotto mantecate fuori fuoco con il taleggio e il formaggio grattugiato. Dopo aver impiattato, sbriciolate gli amaretti sopra il riso e servite. ■