



Novella CUCINA

**NON SOLO  
TELEVISIONE**

Tessa Gelisio non è solo conduttrice televisiva, ma anche autrice tv, blogger e imprenditrice.

TESSA GELISIO

**La vita Cotta  
e Mangiata**

76







### Risotto con zucca, fonduta di taleggio e granella di nocciole

#### INGREDIENTI

riso 160 g; polpa di zucca 300 g; cipolla; brodo vegetale; salvia; granella di nocciole; formaggio grattugiato 50 g;

taleggio 100 g; panna 100 g; sale, olio Evo

Per la crema di zucca mettete a soffriggere in olio Evo la cipolla tritata finemente con la salvia. Una volta appassita la cipolla, aggiungete la zucca e coprite con brodo vegetale. Per la fonduta di taleggio, scaldate a bagnomaria la panna e la stessa quantità di taleggio tagliato in piccoli pezzi e lasciate sciogliere. Una volta cotta,

frullate la zucca. Mettete il riso in una casseruola e, una volta portato a temperatura, sfumate con abbondante vino bianco. Salate. Allungate poi con il brodo fino a metà cottura. Aggiungete la zucca frullata. Mantecate fuori fuoco con 50 grammi di formaggio grattugiato e colate la fonduta di taleggio precedentemente preparata. Completate spolverizzando con la granella di nocciole.



## LA CONDUTTRICE DI "COTTO E MANGIATO" (TRASMISSIONE RIPARTITA SU ITALIA 1) CI SVELA LE RICETTE DEI SUOI PIATTI PREFERITI

**L**e ricette e i piatti prelibati cucinati con amore da Tessa Gelisio sono tornati su Italia 1. Dal 19 settembre scorso infatti ha preso il via la nuova edizione di *Cotto e Mangiato*. L'impegno, che abbraccerà tutta la stagione televisiva, non impedirà tuttavia a Tessa di portare

avanti le tante iniziative di cui, da anni, è protagonista, sia attraverso Ecocentrica, il blog dove parla del suo impegno per preservare l'ambiente, sia attraverso l'associazione @ForPlanetOnlus. Senza scordarsi de La Tenuta La Sabbiosa, l'azienda vinicola sarda che gestisce con il compagno Massimo Pusceddu. ■

