



RISOTTO DI ZUCCA o Risi e zuca

(Risotto et courge)

(Ecritte par un(e) élève du collège G. CARDUCCI D'ESTE - Italie)

INGREDIENTS:

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">- 1 citrouille marine- 300 g de riz- 1 oignon- 2 l de bouillon végétal- ½ verre de vin blanc sec (monts Euganéens) | <ul style="list-style-type: none">- 70 g de beurre- 2 cuillères à soupe d'huile- Sel- Fromage râpé- Persil haché |
|--|--|

PREPARATION:

- Couper en petits dés la citrouille après avoir retiré la peau et les graines.
- Mettre les petits dés dans une casserole et les recouvrir avec du bouillon.
- Faire cuire avec la casserole couverte et à feu lent jusqu'à ce que le bouillon soit complètement évaporé.
- Passer la citrouille au tamis.
- Hacher l'oignon et le faire brunir dans le beurre et dans l'huile.
- Ajouter le riz et le faire toaster.
- Arroser avec le vin blanc et ajouter la crème de citrouille et saler.
- Continuer la cuisson en arrosant avec le bouillon chaud petit à petit afin qu'il s'évapore, en tournant souvent avec un fouet en bois.
- A la fin de la cuisson, éteindre la flamme et ajouter, en fouettant, le fromage râpé.
- Servir à table chaud en décorant avec le persil haché.

Nota :

Cette recette, écrite par un(e) élève du collège Giosuè CARDUCCI à la demande de sa professeure, a été remise au comité de jumelage Pertuis-Este lors de l'Eurofest 2016 à Este.