



RISOTTO DI ZUCCA o Risi e zuca

(Risotto et courge)

(Scritto da un allievo del collegio G. CARDUCCI D'ESTE (Italia))

INGREDIENTI:

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">- 1 zucca marina- 300 g di riso- 1 cipolla- 2 l di brodo vegetale- ½ bicchiere di vino bianco secco (Colli Euganei) | <ul style="list-style-type: none">- 70 g di burro- 2 cucchiai d'olio- Sale q.b.- Grana grattugiato- Prezzemolo tritato |
|---|--|

PROCEDIMENTO:

- Tagliare a dadini la zucca dopo avere tolto la buccia e i semi.
- Mettere i dadini in un tegame e coprirli con del brodo.
- Cuocere a tegame coperto e fuoco lento sino a completa asciugatura del brodo.
- Passare al setaccio la zucca.
- Tritare la cipolla e rosolatela nel burro e nell'olio.
- Aggiungere il riso e farlo tostare.
- Bagnare con il vino bianco e aggiungere la crema di zucca e il sale.
- Continuare la cottura bagnando con il brodo caldo man mano che si asciuga, girando spesso con un mestolo di legno.
- Al termine della cottura, spegnere la fiamma e aggiungere, per mantecare, il formaggio grattugiato.
- Servire in tavola caldo decorando con prezzemolo tritato.

Nota :

Questa ricetta, scritta da un allievo del collegio Giosuè CARDUCCI su richiesta della professoressa, è stata consegnata al comitato di gemellaggio Pertuis-Este durante l'Eurofest 2016 a Este.