



RISOTTO CREMOSO PROFUMATO

Ricetta molto semplice, ma così apprezzata da tutti gli ospiti di casa che abbiamo pensato valesse la pena di condividerla

INGREDIENTI

- circa 1 kg di zucca da risotto*
- 320 g di riso carnaroli di buona qualità
- brodo vegetale (classico o potete anche semplicemente aromatizzare l'acqua con sale ed erbe aromatiche come rosmarino, salvia se non avete tutto l'occorrente)
- 1 cucchiaino di foglie di rosmarino
- 1 cucchiaino curry
- 3 cucchiai di parmigiano grattugiato
- sale, pepe
- olio o burro

* CURIOSITA'

*si intendono le zucche con polpa densa e cremosa, come la maggior parte delle "Cucurbita maxima", ad esempio la Piacentina, la Australian butter, la Mantovana... Per queste preparazioni evitate le zucche "Cucurbita moschata" come ad esempio la provenzale, la butternut o la violina.

PROCEDURE

01 Tagliate a cubetti la zucca e rosolatela in una padella con olio, sale, pepe, rosmarino e curry fino a che non sarà dorata. Poi copritela a filo con dell'acqua e lasciatela cuocere. Quando sarà morbida frullatela per ottenere una purea densa.

02 Nel frattempo preparate il brodo e tenetelo ben caldo. Poi tostate il riso nella pentola nuda, per circa 3/5 minuti continuando a mescolare, fino a che i chicchi non diventino traslucidi, allora sfumate con il brodo bollente.

03 Continuate a mescolare ed aggiungete brodo poco per volta, tenendo il riso sempre coperto a filo. Quando il riso è quasi al dente aggiungete la purea di zucca e ultimate la cottura. Spegnete il fuoco, aggiungete il formaggio. Non serve aggiungere burro se non lo desiderate. Servite caldo...buon appetito!