



Risotto alla zucca e porri

Primi

🕒 30m

👥 4



Ingredienti

- 1.5 L 1,5 l di Brodo
- 40 g 40 g di Grana
- 2 Cucchiaino da Tavola 2 cucchiaini d' Olio
- 1 q.b. Sale q.b.
- 300 g 300 g di Riso
- 2 in 2 Porro
- 0.5 Bicchiere mezzo bicchiere di Vino bianco secco
- 40 g 40 g di Burro
- 1 q.b. Pepe q.b.
- 400 g 400 g di Zucca

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Pulite i porri tagliando le radici ed eliminando completamente le parti verdi, quindi lavateli sotto acqua corrente. Ora affettate sottilmente a rondelle la parte bianca. Tagliate a dadini la zucca che avrete sbucciato con l'aiuto di uno spelucchino (un coltellino affilato). Fate appassire i porri nell'olio e burro per 3 minuti a fuoco medio. Aggiungete la zucca e il riso, quindi fateli tostare per un paio di minuti mescolando continuamente. Incorporate il vino e lasciatelo evaporare. A questo punto aggiungete un mestolo di brodo, ripetendo l'operazione ogni volta che il riso si sarà asciugato, fino al termine della cottura. Regolate di sale e pepe, incorporate il grana e il burro rimasto e lasciate mantecare per un paio di minuti prima di servire.

