

## **Risotto con la zucca**

- 10 cucchiaini colmi di riso per risotti
- 25 gr. di burro
- 1 lt. brodo vegetale caldo
- 300 gr. zucca\* a cubetti
- 1 dl. vino bianco secco
- parmigiano grattugiato

In una pentola rosoliamo dolcemente la zucca a cubetti e rimestiamo, aggiungiamo il riso e amalgamiamo per bene.

Spruzziamo con il vino e sempre rimestando lasciamolo evaporare.

Bagniamo con un mestolo di brodo e mano mano che asciuga aggiungiamone altro.

In questo modo portiamo a termine la cottura.

Togliamo dal fuoco e lasciamolo riposare coperto per 5 minuti.

Serviamo con sopra parmigiano grattugiato.

\* Alcune qualità di zucca cuociono più velocemente, in questo caso andranno aggiunte al risotto solo a metà cottura.

## **Quali sono le zucche più usate?**

*Esistono diverse varietà di zucca, ognuna con caratteristiche uniche per forma, sapore e utilizzo in cucina. Ecco alcune delle principali:*

**Zucca Mantovana:** *Ha una buccia verde scuro e una polpa dolce e densa, ideale per gnocchi, tortelli e ripieni.*

**Zucca Marina di Chioggia:** *Con una buccia bitorzoluta e polpa dolce, è ottima per preparazioni come minestre e risotti.*



**Zucca Butternut:** *Ha una forma a campana e una polpa arancione dolce e cremosa, molto usata in zuppe e puree.*

**Zucca Violina:** *Simile alla Butternut, ma più allungata, con un sapore dolce e una buccia dura.*

*Ogni varietà si distingue per il proprio sapore e consistenza, adattandosi a diversi tipi di piatti, dai dolci ai salati.*

