

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.

