

Risotto à la courge

- 10 cuillères à soupe de riz pour risotto
- 25 g de beurre
- 1 litre de bouillon de légumes chaud
- 300 g de courge* en dés
- 1 dl de vin blanc sec
- parmesan râpé

Dans une casserole, faites doucement revenir les dés de courge en remuant, puis ajoutez le riz et mélangez bien. Arrosez avec le vin et laissez-le s'évaporer en remuant constamment. Ajoutez une louche de bouillon et, au fur et à mesure qu'il s'absorbe, continuez à en ajouter. De cette manière, terminez la cuisson. Retirez du feu et laissez reposer couvert pendant 5 minutes. Servez avec du parmesan râpé par-dessus.

Certaines variétés de courge cuisent plus rapidement ; dans ce cas, elles doivent être ajoutées au risotto seulement à mi-cuisson.

Quelles sont les courges les plus utilisées?

Il existe différentes variétés de courges, chacune avec des caractéristiques uniques en termes de forme, de goût et d'utilisation en cuisine. Voici quelques-unes des principales:

Courge Mantovana: Elle a une peau vert foncé et une chair douce et dense, idéale pour les gnocchis, raviolis et farces.

Courge Marina di Chioggia: Avec une peau bosselée et une chair sucrée, elle est



excellente pour des préparations comme les soupes et les risottos.

Courge Butternut: De forme allongée en cloche avec une chair orange douce et crémeuse, elle est souvent utilisée dans les soupes et purées.

Courge Violina: Similaire à la Butternut, mais plus allongée, avec une saveur douce et une peau dure.

Chaque variété se distingue par son goût et sa texture, s'adaptant à divers types de plats, sucrés ou salés.

