Risotto con la zucca

FACILEeBUONO

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

Un risotto molto apprezzato

In una pentola rosoliamo dolcemente nel burro la cipolla.
Aggiungiamo la zucca a cubetti e rimestiamo, 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.
Togliamolo 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.

Una ricetta con la zucca gialla, il risotto classico, ma sempre molto apprezzato. Un piatto tipicamente autunnale.