

LE NOSTRE RICETTE

Risotto alla zucca con robiola

Per l'Italia settentrionale, abbiamo scelto un risotto con la zucca che, in modo insolito, è preparato con meno burro. L'aggiunta della robiola fresca e il tocco finale dei pistacchi danno un ottimo risultato di sapore e colore.

PREPARAZIONE: 40 MINUTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 300 g di riso superfino
- 370 g di zucca
- 150 g di robiola fresca
- mezza cipolla
- 30 g di burro
- 2 cucchiaini di formaggio grana grattugiato
- mezzo bicchiere di vino bianco secco
- 1 l di brodo di carne già pronto
- 1 cucchiaio di pistacchi



1. Privare la zucca della buccia e dei semi, lavarla e tagliarla a dadini; sbucciare la cipolla, lavarla e tritarla finemente. Far scottare i pistacchi in acqua in ebollizione per 1 minuto, raffreddarli in acqua fredda, scolarli, privarli della pellicina e tritarli.

2. Mettere in un tegame il burro e farvi appassire la cipolla tritata senza lasciarla colorire; unire i dadini di zucca, rosolarli brevemente mescolandoli; aggiungere il riso e rosolarlo un poco mescolando con un cucchiaio di legno, aggiungere il vino bianco e farlo evaporare a fuoco vivace. Unire poco alla volta il brodo

bollente e continuare la cottura, a fuoco moderato, per 15-18 minuti, mescolando di tanto in tanto.

3. Togliere dal fuoco il risotto ancora morbido e al dente, unirvi la robiola divisa a pezzettini, il formaggio grana grattugiato e amalgamarli; far riposare il risotto, coperto, per qualche istante e servirlo caldo; distribuirlo nei singoli piatti e completarlo con i pistacchi tritati.

NOTE E SUGGERIMENTI

Il brodo deve essere ben sgrassato. I pistacchi devono essere verdi e non salati.

DA SAPERE

PER OTTENERE UN RISULTATO MIGLIORE È CONSIGLIABILE ACQUISTARE ZUCCA MANTOVANA

SCELTI PER VOI

PER PIATTI UNICI



1 TRAFILATE AL BRONZO

Le **Caserecce Italiano**, pasta di Gragnano Igp, in vendita nei supermercati Lidl, sono di semola di grano duro e presentate in confezioni da 500 grammi.



2 TIPICHE PUGLIESI

Le **Orecchiette fior fiore Coop** hanno il tipico formato pugliese: una piccola cupola di colore bianco, con il centro più sottile del bordo e la superficie ruvida.



3 IL CARNAROLI

Il **Riso Gallo Gran Riserva** è considerato uno dei migliori in assoluto, ingrediente ideale per risotti da chef. Anche nella latta in edizione limitata.