

Risotto alla zucca con semi di zucca tostati



Non c'è probabilmente nessun ortaggio che rappresenti meglio l'autunno quanto la zucca. E poiché siamo già nel bel mezzo della «primavera dell'inverno», questa settimana la utilizziamo per preparare un risotto cremoso .

La loro polpa dolce e il leggero sapore di nocciola fanno delle zucche un ortaggio molto popolare, ma anche la loro versatilità è convincente: che si tratti di insalata con zucca al forno, ratatouille di zucca oppure della classica vellutata di zucca , questa verdura invernale può essere trasformata in tutto ciò che l'immaginazione può offrire.

La consistenza del piatto è già piuttosto cremosa. Se vi piace ancora più cremoso, unite un po' di mascarpone al posto del burro (come indicato nella ricetta). I semi di zucca tostati come topping forniscono inoltre una consistenza interessante.

- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cipolla grande, tritata grossolanamente
- 1 spicchio d'aglio, tritato grossolanamente
- 600 g di zucca Hokkaido a cubetti (questa varietà non deve necessariamente essere pelata)
- 4 dl di brodo vegetale
- 300 g di riso per risotti
- 2 dl di vino bianco
- 10 foglie di salvia
- 80 g di parmigiano grattugiato
- ¼ di cucchiaino di noce moscata
- Sale e pepe
- 1 noce di burro
- Semi di zucca tostati e tritati

1. Scaldare 2 cucchiaini d'olio d'oliva in una casseruola, stufare la cipolla e l'aglio fino a quando i pezzi di cipolla diventano vetrosi.
2. Aggiungere i cubetti di zucca e poca acqua, cuocere fino a quando la zucca è cotta; questo richiede circa 15 minuti. Ridurre in purea la zucca con il brodo vegetale.
3. Scaldare l'olio rimasto in una casseruola, tostare brevemente il riso e smorzare con il vino bianco.
4. Aggiungere le foglie di salvia e ¼ del brodo di zucca frullato.
5. Cuocere il riso a fuoco lento e aggiungere gradualmente il brodo di zucca frullato in modo che il riso sia sempre coperto, mescolando di tanto in tanto.
6. Una volta cotto il riso, aggiungere il parmigiano e la noce moscata, salare, pepare e infine mantecare con il burro.

Impiattare il risotto, guarnire con semi di zucca e servire subito.

Tempo di preparazione: circa 1 ora

Ripa delle Mandorle Rosso Toscana IGT

Rosso porpora con riflessi violacei. Profumo di bacche nere accompagnato da una nota floreale e di vaniglia. Corpo pieno con tannini vellutati.



[Visualizzare nello Shop Vini >](#)