

*Gli editoriali.*

## La ricetta del risotto alla zucca

Scopri la ricetta del risotto alla zucca, un piatto gustoso e facile da preparare, dal sapore tipico autunnale.

**Tempo preparazione:** 60 minuti

**Difficoltà:** Facile

4 persone

**Ingredienti:**

- Riso carnaroli 400 gr
- Zucca 600 gr
- Brodo vegetale 1,5 l
- Vino bianco 60 gr
- Burro 50 gr
- 1 cipolla
- Parmigiano 100 gr
- Pepe qb
- Sale qb
- Olio extravergine di oliva qb



Il **risotto alla zucca** è una ricetta tipicamente **autunnale**: l'ingrediente principale, infatti, è appunto la **zucca**, il simbolo di questa stagione e anche della festa di **Halloween** che cade

il 31 ottobre. Oltre a essere molto buono, questo ortaggio fa bene alla salute: è **ipocalorico** e **ricco di fibre**, oltre che di **betacarotene** e **vitamina C**, tutte sostanze fondamentali per il nostro organismo. Questa ricetta è dunque un modo per poterlo gustare in un primo piatto saporito, perfetto per ogni occasione. Come fare il risotto alla zucca? La preparazione è molto facile e veloce, l'importante è fare attenzione a due fasi fondamentali: la **cottura del riso** e la sua **mantecatura**. Vediamo insieme come fare.

## Procedimento

1 – Nel risotto alla zucca la ricetta prevede come primo passo la preparazione di un **brodo vegetale leggero** che servirà per cuocere il riso: taglia, quindi, le verdure e mettile a bollire in una pentola con acqua salata. Falle cuocere per un'oretta, poi filtra il brodo così ottenuto e tienilo da parte.

2 – Pulisci poi la **zucca** e tagliala a dadini.

3 – Fai scaldare un po' d'**olio** in una padella larga e poi aggiungi la **cipolla** tritata finemente, lasciandola soffriggere a fuoco lento per una decina di minuti.

4 – Aggiungi al soffritto la zucca a dadini e falla rosolare per qualche minuto, girandola per non farla attaccare al fondo della padella, ma con delicatezza per far sì che resti integra il più possibile.

5 – Versa poi nella padella un mestolo di brodo, aggiungendone via via degli altri, fino a far cuocere del tutto la zucca, facendo in modo che risulti ben cotta e tenera. Questo passaggio è importante per riuscire a ottenere un risotto alla zucca cremoso.

6 – Passa ora al **riso**: fai sciogliere un pezzettino di **burro** in una padella larga a fuoco basso e poi aggiungi il riso. Fallo tostare per qualche minuto, fino a che non diventa opalescente.

7 – Versa il **vino** nella padella e fallo sfumare.

8 – Quando il vino sarà completamente evaporato, versa il riso nella padella con la zucca e mescola bene per non farlo attaccare.

9 – Aggiungi un mestolo di brodo caldo e prosegui la cottura del riso, aggiungendo via via altro brodo, fino alla completa cottura. Quando mancheranno pochi minuti, regola di **sale** e aggiungi un po' di **pepe**.

10 – A cottura ultimata, toglì la padella dal fuoco e procedi alla mantecatura il riso con il **burro**. Lascialo rapprendere per qualche secondo, poi impiattalo, spolverandoci sopra un po' di **parmigiano** grattugiato.

## Le varianti del risotto alla zucca

Quella che abbiamo visto è la ricetta di base del risotto alla zucca. Questo piatto, però, può essere arricchito con altri ingredienti per renderlo ancora più sfizioso. Il risotto alla zucca e **salsiccia** è un esempio di variante di questa ricetta: in questo caso, bisogna eliminare il budello della salsiccia e poi tritare la carne, che va quindi aggiunta in padella dopo aver fatto tostare il riso. In alternativa alla salsiccia, si possono utilizzare la **pancetta** o lo **speck** tagliato a listarelle; infine, un'altra variante prevede l'aggiunta di un formaggio, come la **scamorza** o il **gorgonzola**, per rendere il risotto alla zucca ancora più cremoso e saporito. Provale tutte!

