

Risotto con crema di zucca e taleggio



Ricetta per 5 persone

400 g di riso carnaroli
400 grammi di zucca già pulita
80 g di burro
1/2 cipolla rossa
1/2 bicchiere di vino bianco
Olio extravergine d'oliva
Sale q.b.
Pepe Nero q.b.
100 g formaggio Taleggio

Svolgimento

In un tegame mettiamo un giro d'olio extravergine d'oliva, la cipolla tritata finemente e copriamo MC. Facciamo rosolare bene la cipolla e mettiamo dentro la zucca tagliata a cubetti; versiamo un bicchiere d'acqua, aggiustiamo di sale e pepe, copriamo e facciamo cuocere per circa 20 minuti.

Solleviamo la zucca, la mettiamo dentro un robot da cucina e creiamo

una crema.

Nello stesso tegame mettiamo un giro d'olio extravergine d'oliva e versiamo dentro il riso, lo copriamo con MC, lo facciamo tostare per qualche minuto e poi versiamo il bicchiere di vino bianco. Facciamo evaporare e versiamo dentro 800 ml d'acqua, aggiustiamo di sale e pepe, facciamo cuocere a fiamma alta fino a quando l'acqua non bolle; abbassiamo la fiamma e facciamo cuocere per circa 15 minuti.

Trascorso il tempo versiamo dentro il tegame la crema di zucca, il burro ed il taleggio a dadini. Mantechiamo per bene e serviamo il nostro piatto.

PS. io ho preferito servirlo dentro la zucca svuotata.

Paolo Fugali