

Risotto zucca, taleggio e curcuma – senza glutine



Ingredienti:

300 g riso integrale

il doppio dell'acqua

500 g polpa di zucca

200 g taleggio

1 cipolla o scalogno

1 cucchiaino curcuma

sale, pepe nero

Metti nella padella 1 cucchiaio di olio evo, scalogno o cipolla tritata, curcuma e rosmarino. Copri con MCSD e usa il fornello grande a fiamma alta 2 minuti. Aggiungi la zucca frullata, copri e cuoci a fiamma alta 2 minuti.

Mescola e aggiungi l'acqua, il riso, sale, pepe.

Copri con MCSD e porta all'ebollizione a fiamma alta. Prosegui a fiamma bassa 3 minuti poi a fuoco spento per il resto del tempo di cottura del riso. Con il modello classico a fiamma alta finché fuoriescono i vapori poi a fiamma bassa per il tempo di cottura del riso.

Aggiungi il taleggio e manteca il tutto.

E.S.