

Risotto zucca e gorgonzola



Il risotto alla zucca con gorgonzola è un primo piatto autunnale veloce da preparare e molto gustoso, generalmente cucinato nel nord Italia è adatto anche a chi segue una dieta vegetariana. La zucca è un ingrediente che non piace a tutti per il suo gusto dolciastro - smorzato in questa ricetta dalla sapidità e piccantezza del gorgonzola - ma trova largo impiego anche nella preparazione di tortelli e zuppe. La migliore zucca per ottenere un delizioso risotto è quella detta "Cappello da prete" o la "Marina di Chioggia".

Esecuzione: Facile

Preparazione: 10'

Cottura: 20'

Dosi per 4 persone

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di riso vialone nano
- 400 g di zucca senza buccia
- 100 g gorgonzola
- 80 g di burro
- 1 lt di brodo vegetale
- 1/2 cipolla o 1 scalogno
- sale e pepe/li>

Ecco quindi come preparare il risotto alla zucca e gorgonzola. Come prima cosa prepara la zucca tagliandola a cubetti, diciamo grandi come zollette di zucchero, e metti a scaldare il brodo vegetale.

Fai appassire la cipolla finemente tritata in una padella con circa metà del burro a disposizione, aggiungi quindi la zucca e lascia cuocere per circa 15 minuti aggiungendo qualche cucchiaino di brodo se necessario.

ora butta il riso e lascialo insaporire per 5 minuti, aggiungi poi il brodo poco alla volta mescolando spesso e facendo cuocere il riso per circa 15 minuti.

Trascorso questo tempo toglila padella dal fuoco, aggiungi il gorgonzola ed il rimanente burro mescolando energicamente per la mantecatura. Copri la padella e lascia riposare il risotto alla zucca e gorgonzola per qualche minuto. Al momento di servire aggiungi una spolverata di pepe e un filo d'olio d'oliva a piacere.

*Se non ti piace il gorgonzola puoi usare altri formaggi saporiti a pasta morbida.

**Se preferisci il classico risotto alla zucca, sostituisci il gorgonzola con 2-3 cucchiaini di parmigiano grattugiato.

