Risotto con ZUCCA al FORNO
al ROSMARINO e TALEGGIO

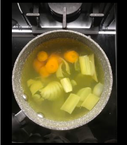
INGREDIENTI (4 per)

- 360 gr riso Carnaroli
- Zucca 480 gr
- 1/2 cipolla bianca
- 2 rametti di rosmarino
- 2 spicchi d'aglio
- 100 gr di Taleggio
- 80 gr Grana Padano
- 30 gr di burro
- Sale
- Olio di oliva
- Pepe

*Per il brodo*

- 1/2 cipolla
- 1 carota
- 1/2 gambo di sedano

1



Cominciare preparando il brodo. Tagliare grossolanamente le carote, il sedano, la cipolla e mettere in acqua portata a bollore.

Lasciare andare a fuoco basso (l'acqua deve sobbollire) per 30/40 min.

*Salando il brodo e non il riso in cottura è più semplice controllare il sale.*

2

Accendere il forno a 180° in modalità statica.

Rimuovere l'interno fibroso della zucca e relativi semi. Togliere la buccia e tagliare la zucca pulita a quadratini regolari di mezzo cm circa.

Dividere i cubetti in due mucchietti. Prendere uno dei due e riporlo in una pirofila con due spicchi d'aglio e le foglioline di un rametto di rosmarino.

Aggiungere un filo di olio di oliva e una presa di sale ed infornare per 30 minuti.

3

Nel frattempo tritare la mezza cipolla e soffriggere con olio di oliva insieme ad un rametto di rosmarino.

Dopo un paio di minuti aggiungere i dadini di zucca del secondo mucchietto e due cucchiai di acqua. Cuocere a fuoco moderato per una decina di minuti.

Togliere il tutto dalla pentola e conservare momentaneamente in una ciotolina eliminando il rametto di rosmarino.

4

Porzionare il riso e metterlo a secco in pentola (senza soffritto e/o liquidi).

Accendere il fuoco sotto la pentola e tostare il riso rigirandolo in continuazione per evitare che si bruci.

Il riso è tostato dopo qualche minuto quando al tatto risulta molto caldo, quasi da non poterlo tenere in mano e lascia un leggero sentore di pop-corn.

5

Aggiungere il brodo a copertura del riso.

A seguire aggiungere il soffritto con la zucca che si era tenuto da parte.

Il riso deve cuocere sempre sobbollendo e muovendolo il meno possibile.

Mentre il riso cuoce tagliare a dadini il taleggio e grattare 80gr circa di Grana Padano.

Controllare la cottura della zucca in forno e nel caso terminata estrarre la pirofila.

*É consigliabile aggiungere il brodo via via che viene assorbito dal riso e non tutto a inizio cottura.*

6

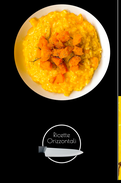
A cottura del riso ultimata (dopo circa 15/20 min.) spegnere il fuoco .

Aggiungere il Grana Padano, una noce di burro il taleggio a cubetti.

Quindi mantecare il riso rigirarlo con vigore con un cucchiaio di legno per far uscire l'amido dal riso creando la classica cremina che lega il risotto.

Assaggiare e correggere il sale se occorre.

7



Scotta Orizzontale

Puoi servire.

Aggiungere su ogni piatto un po' di zucca al forno e una macinata di pepe.

BUON APPETITO

*Risotto autunnale, profumato e buonissimo.*