Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

RISOTTO CASTAGNE E ZUCCA

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Parmigiano 30 Mesi
Grattugiato 30 Mesi
Burro

INGREDIENTI

- 340 g di Riso Carnaroli
- 400 g di zucca
- 200 g di castagne lessate e pelate
- 30 g di Burro Parmareggio
- 40 g di Parmigiano Reggiano 30 Mesi Grattugiato
- 1 l di brodo vegetale
- 1/2 cipolla
- 1/2 cucchiaio di vino bianco
- 3 cucchiai di olio
- sale
- pepe

DESCRIZIONE

Togliere la buccia della zucca e tagliarla a dadini. Tritare finemente la cipolla e soffriggerla in una padella con l'olio.
Fare tostare il riso in una pentola con un filo di olio, versare il vino bianco e lasciare evaporare.
Aggiungere la zucca, e continuare la cottura del riso versando piano piano il brodo bollente.
Quando mancano circa 10 minuti alla fine della cottura del riso aggiungere le castagne e completare con sale e pepe.
Al termine della cottura mantecare il riso, aggiungendo il Burro Parmareggio freddo appena tolto dal frigo.
Togliere la pentola dal fuoco, versare il Parmigiano Grattugiato, mescolare e lasciare riposare per circa un minuto coprendo la pentola con un coperchio.
Servire il riso ben caldo.