



LE RICETTE PARMAREGGIO

RISOTTO CON ZUCCA E ACETO BALSAMICO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Parmigiano 30 Mesi

Grattugiato 30 Mesi

Burro

INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 350 gr riso
- 350 g zucca
- 1 cipolla tritata
- 150 gr Burro
- 100 gr Parmigiano Reggiano
- aceto balsamico di Modena IGP q.b.
- 1 l brodo di carne
- 250 ml vino bianco secco
- rosmarino q.b.
- sale q.b.

DESCRIZIONE

Preparazione: 30 minuti.

Cottura: 20 minuti.

Preparare la crema di zucca, facendo sciogliere del burro in un pentolino, aggiungere poi la cipolla tritata, la zucca a pezzettini e del vino bianco secco, far cuocere tutto a fuoco basso e poi frullare. Per il risotto, far sciogliere il burro in un pentolino, aggiungere il riso, il vino bianco secco, il brodo di carne e la crema di zucca preparata prima, cuocere per 15 minuti mescolando.

Nel frattempo aggiungere un pò per volta ulteriore brodo di carne, crema di zucca e sale. Introdurre anche la zucca in pezzetti, del Burro e Parmigiano Reggiano grattugiato e far mantecare il tutto.

Servire il piatto con rosmarino e aceto balsamico di Modena IGP.

Un ottimo piatto per deliziare amici e parenti!