

Risotto zucca e pecorino



Difficoltà:
MEDIA



Tempo:
30 MINUTI



Portata:
PRIMI PIATTI

Ingredienti

Riso vialone nano 400 g
Zucca tagliata a cubetti 400 g
Rosmarino 20 g
Scalogo 1
Brodo vegetale 1,5 l
Vino bianco 1/2 bicchiere
Pecorino romano 60 g grattugiato
Olio extravergine d'oliva 3 cucchiari
Burro 60 g

Preparazione

Riscaldare il brodo vegetale, rosolare lo scalogo tritato, aggiungere la zucca tagliata, il rosmarino.

Coprire e stufare per circa 15 minuti a fiamma bassa.

Togliere il rosmarino, aggiungere il riso, alzare la fiamma e tostare per qualche minuto, versare il vino e far evaporare l'alcol, iniziare a versare il brodo a mestoli.

Alcuni minuti prima che il riso arrivi a cottura, aggiungere qualche rametto di rosmarino.

Quando il riso è al dente, togliere dal fuoco, aggiungere il burro e il pecorino.

Lasciare riposare due minuti, poi mescolare aggiungendo un po' di brodo caldo.