

Risotto Zucca e Zenzero



Lista della Spesa

150 g di Riso Carnaroli

1 Radice di Zenzero

1 Zucca

1 Tartufo / Pasta di Tartufo (in alternativa qualche castagna)

Prezzemolo q.b.

Parmiggiano q.b.

Burro q.b.

Brodo Vegetale



UNIONE
GIOVANI DOTTORI COMMERCIALISTI
DI VERONA

Ricetta

Crema di zucca

- ½ Zucca mantovana
- 1 cipolla bianca
- 1 radice piccola di zenzero
- olio extra vergine di oliva q.b.
- sale q.b.
- parmigiano q.b.

Tagliare una cipolla bianca a julienne.

Pelare lo zenzero e tagliarlo sottile.

Sbucciare e tagliare a pezzetti la zucca.

In una casseruola soffriggere la cipolla e lo zenzero con un filo di olio extra vergine.

Unire al soffritto la zucca e stufarla per 3/4 minuti, avendola opportunamente salata.

Coprire la zucca con dell'acqua e portarla a cottura .

Frullare il composto con l'aiuto di un bimby o di minipimer o di un cutter; se necessario aggiustare il gusto con sale, olio e parmigiano .



Ricetta

Cottura del risotto

Tostare 80 grammi per persona di riso in una casseruola a fuoco medio per circa 3/4 minuti (finchè il chicco non inizia a scottare sulle mani) salandolo; in questa fase nessun grasso va aggiunto.

Sfumare il riso con del brodo vegetale o dell'acqua, l'importante è che o uno o l'altro siano caldi. Proseguire la cottura per circa 10 minuti.

Aggiungere da calda la crema di zucca e proseguire la cottura per altri 5 minuti.

Una volta arrivati alla manteca inseriamo all'interno del risotto due noci di burro, un cucchiaio di parmigiano, poca pasta di tartufo e del prezzemolo tagliato grossolanamente.

Mantecare il risotto.

