

le ricette della Cascina



cascina
SAN MAIOLO

Risotto alla Zucca



ingredienti per 4 persone

400 gr riso Carnaroli cascina SAN MAIOLO

1 e1/4 bicchiere di Vino Erbaluce Colline Novaresi

300 gr polpa di zucca, a cubetti

200 gr Erborinato di Capra

1 cipolla media, finemente tritata

Brodo di verdure

Sale e pepe bianco macinato al momento.

preparazione

Scegliere una casseruola bassa e larga e cuocere delicatamente la zucca con un goccio d'olio. Quando la consistenza della zucca è morbida, aggiungere la cipolla tritata e farla imbiondire mescolando sempre. Continuare a mescolare e aggiungere il riso e dopo qualche istante 1 bicchiere di Vino Erbaluce.

Versare il brodo bollente e man mano che si asciuga, aggiungere dell'altro. Quando il risotto è al dente, cremoso ma firme, toglierlo dal fuoco e mantecarlo con il formaggio Erborinato di Capra e un 1/4 bicchiere dello stesso vino, aggiustare sale e pepe. Coprire e lasciare riposare per un minuto. Girare ancora una volta e servire.

Accompagnate il risotto con lo stesso vino usato per la cottura.

