

## Risotto giallo alla zucca

Il risotto giallo alla zucca viene realizzato tagliando la polpa di zucca a cubetti, lessandola e frullandola, quindi facendo il soffritto con lo scalogno ed aglio, versandovi il riso e cuocendolo. Aggiungeremo la polpa di zucca, porteremo alla fine di cottura e serviremo il parmigiano.



### INGREDIENTI

---

- 320 g Riso
  - 300 g Polpa di zucca
  - 2 Scalogni
  - 1 rametto Rosmarino
  - 1 Aaglio a spicchi
  - 30 g Burro
  - 2 cucchiiai Olio extravergine
  - 1 l Brodo di carne
  - 1 dl Vino bianco
  - 20 g Parmigiano grattugiato
  - q.b. Sale
- 

### PREPARAZIONE

---



Lavate la zucca, riducetela a tocchetti, fateli lessare in acqua salata in ebollizione per 30 minuti, sgocciolateli e frullateli con qualche cucchiaiata di brodo caldo.



Tritate finemente gli scalogni insieme con l'aglio e gli aghi del rosmarino, ponete il trito in una casseruola con l'olio e il burro e lasciatelo dolcemente imbiondire.



Aggiungete il riso e fatelo tostare nel condimento, bagnatelo con il vino bianco e, quando quest'ultimo sarà evaporato, portate il risotto a cottura insieme alla purea di zucca, unendo il brodo bollente 1 mestolo alla volta.



Togliete dal fuoco, incorporatevi il parmigiano grattugiato, mescolate e servite.