

## Risotto zucca e speck

Il risotto zucca e speck viene realizzato tagliando la zucca a cubetti, cucendola in abbondante acqua, quindi passandola ben scolata in una padella con la cipolla soffritta. Aggiungeremo il riso, porteremo a cottura e serviremo con un buon formaggio.

Ringraziamo SAPORILANDIA per il materiale fornito e la ricetta proposta.



---

### INGREDIENTI

- 120 g Riso carnaroli gran riserva
- 1/2 Cipolla bianca
- 1/4 Zucca piccola
- 50 g Speck trentino
- mezzo bicchiere Croatina O.P. Pavese
- 1 cucchiaino da caffè pieno Dado del contadino (naturale vegetale)
- q.b. Erbe dei salassi (sale integrale aromatizzato)
- q.b. Olio extravergine di oliva

---

### PREPARAZIONE



Tagliare e tritare uno spicchio di cipolla, mettendola momentaneamente da parte. Quindi sbucciare la zucca e tagliarla a cubetti, tutti circa delle stesse dimensioni per una cottura uniforme.



Versiamo in un pentolino l'acqua per il brodo e immergiamo la zucca tagliata a cubetti e il dado del contadino. Mantenere il fuoco medio, portando ad ebollizione.



Nel frattempo versiamo in una pentola un filo d'olio extravergine d'oliva e la cipolla precedentemente tritata, portandola a doratura. Aggiungiamo quindi la zucca, scolandola dal brodo con un mestolo forato e di seguito il riso per tostarlo insieme alla zucca. Mescolare bene per circa un minuto facendo attenzione che non si attacchi.



Aggiungiamo infine lo speck e sfumiamo con la Croatina. Una volta evaporato l'alcool iniziare ad aggiungere il brodo, mescolando di tanto in tanto. Terminata la cottura, mantecare con del burro o un buon formaggio grattugiato, lasciare riposare qualche minuto e servire.