

risotto alla zucca, rosmarino e toma

Scritto da Administrator

Domenica 11 Novembre 2012 18:03 - Ultimo aggiornamento Lunedì 12 Novembre 2012 12:00



risotto alla zucca, rosmarino e toma

Per 6 persone

500 gr gr di riso

400 gr di zucca sbucciata e mondata

100 gr di toma

60 gr di parmigiano

2 cipolle piccole

2 rametti di rosmarino

Vino bianco ½ bicchiere

Brodo vegetale (sedano,carota,cipolla,una zucchina)

Burro

risotto alla zucca, rosmarino e toma

Scritto da Administrator

Domenica 11 Novembre 2012 18:03 - Ultimo aggiornamento Lunedì 12 Novembre 2012 12:00

Olio extravergine d'oliva

Sale e pepe

Affettare una cipolla e farla rosolare in una casseruola con 2-3 cucchiari d'olio.

Unire la zucca tagliata a dadini e cuocerla finchè sarà morbida. Salare e pepare e poi toglierla dal fuoco e tenerla da parte.

Tritare gli aghi di rosmarino.

Affettare l'altra cipolla e appassirle in un'altra casseruola con una noce di burro. Versare il riso e farlo tostare, quindi bagnare con il vino e farlo sfumare.

Poi unire 1-2- mestoli di brodo bollente e proseguire la cottura del risotto, aggiungendo altro brodo man mano che viene assorbito.

A metà cottura unire la zucca (tenendo da parte qualche dadino) e gli aghi di rosmarino tritati e regolare di sale e pepe.

Quando il riso è cotto, levare dal fuoco, aggiungere la toma tagliata a dadini, una noce di burro, parmigiano e mantecare.

impiattare il risotto decorando con ciuffetti di rosmarino e qualche cubetto di zucca tenuto da parte e servire.

Si può anche guarnire con una julienne di zucca frita.