

Risotto alla zucca e gorgonzola

Pubblicato: Venerdì 17 Novembre 2006

Ingredienti (per quattro persone):

550 grammi di riso carnaroli
500 grammi di zucca
una cipolla oppure due piccoli scalogni
50 grammi di gorgonzola
brodo vegetale
olio d'oliva
noce moscata
sale
pepe
parmigiano

Preparazione :

Fate rosolare la cipolla tritata (o lo scalogno) in sei cucchiaini di olio d'oliva. Tagliate la zucca a dadini e aggiungetela al soffritto con un pizzico di sale. Bagnate con poco meno di un mestolo di brodo e fatela cuocere per dieci minuti. Successivamente aggiungete il riso e lasciatelo insaporire per qualche minuto iniziate ad aggiungere il brodo un poco per volta e girate il risotto continuamente per non farlo attaccare al fondo; a pochi minuti dal termine della cottura unite il gorgonzola tagliato a pezzettini e mantecate fino a totale scioglimento del formaggio; servite spolverando di pepe nero tritato al momento e guarnite con abbondanti scaglie di parmigiano.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it