

Il risotto con zucca e amaretti di chef Luisa Valazza

Pubblicato: Giovedì 10 Dicembre 2015



*Una ricetta al giorno, per arrivare al Natale: è quello che Varesenews, con la collaborazione di **Tigros**, vi propone con l'aiuto di cinque grandi chef.*

***Davide Brovelli** de "Il Sole" di Ranco, **Massimiliano Celeste** de "Il Portale" di Pallanza, **Rita Possoni** del "Ma.Ri.Na." di Olgiate Olona, **Marco Sacco** del Piccolo Lago di Verbania, **Luisa Vallazza** de Il Sorriso di Soriso (NO): sono questi gli chef stellati che proporranno i loro cavalli di battaglia per le feste.*

Su Varesenews le potrete scoprire una volta al giorno, per un goloso "countdown" in attesa delle Feste. (GUARDA TUTTE LE RICETTE DELL'AVVENTO). Le ricette sono inoltre raccolte nel libro "Le ricette di Natale 2015" che si può trovare in tutti i punti vendita, oppure dal 2 dicembre on line sul sito di Tigros.

La ricetta di oggi è di **Luisa Valazza**, chef del ristorante **Al Sorriso di Soriso (NO)**: ristorante a due stelle Michelin in un borgo antico in provincia di Novara. Luisa è una delle più celebri interpreti dell'arte culinaria mondiale, donna schietta e sincera che ama le tradizioni gastronomiche del territorio. Laureata in lettere e pittrice per passione, anche le sue creazioni in cucina sono il frutto di una scelta cromatica.

La ricetta proposta oggi è un risotto giallo molto speciale: **Il risotto con zucca, gorgonzola e amaretti all'aceto balsamico**.



RISOTTO CON ZUCCA, GORGONZOLA E AMARETTI ALL'ACETO BALSAMICO

Ingredienti

per 4 porzioni

Per il risotto:

300 g di zucca ben asciutta
1 l di brodo vegetale
200 g di riso Carnaroli
50 g di burro
1 scalogno
100 g di gorgonzola
8 amaretti tritati
Aceto balsamico

Per la salsa al gorgonzola:

200 g di panna
150 g di gorgonzola
Sale

Preparazione

Per la salsa di gorgonzola:

bollire la panna per 5 minuti (deve ridursi a due terzi). Sciogliervi il gorgonzola, aggiustare di sale e passare con un colino. Tenere in caldo.

Per il risotto:

rosolare lo scalogno nel burro, aggiungere la zucca tagliata a dadini e successivamente il riso. Fare rosolare, bagnare con il brodo e portare a cottura per 16 minuti. Unire il gorgonzola e mantecare.

Composizione del piatto

Disporre il risotto nel piatto, aggiungere al centro gli amaretti sbriciolati, 3 cucchiaini di salsa di gorgonzola e 3 gocce di aceto balsamico.

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it