



Risotto alla zucca

Fate soffriggere la cipolla con l'olio, aggiungete la zucca a pezzi e fatela cuocere a fiamma moderata.

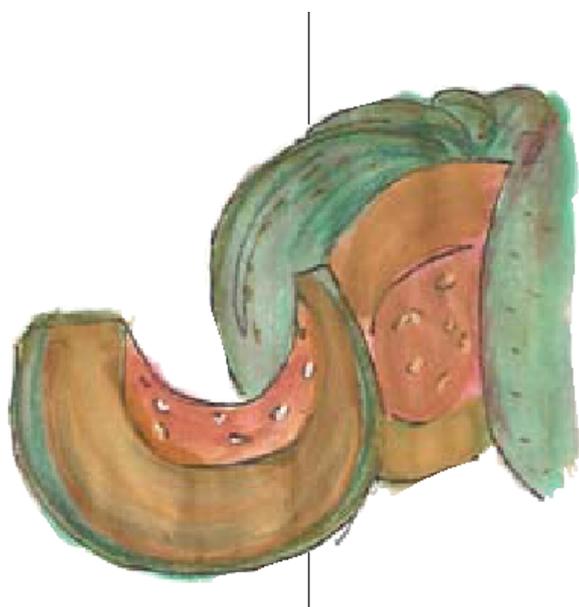
Quando la zucca è cotta, schiacciatela fino a formare una purea. Calate il riso, tostatelo, bagnatelo con il vino bianco e fate evaporare. Aggiungete il brodo un po' per volta.

A cottura ultimata unite il burro, il parmigiano e una spolverata di noce moscata.

Mescolare bene, aggiustare eventualmente di sale e pepe. Servire con grana grattugiato proposto a parte.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 300g di zucca
- 300g di riso vialone nano
- 50g di burro
- olio extravergine di oliva
- 1 cipolla
- noce moscata
- sale qb
- brodo
- vino bianco
- parmigiano grattugiato



Pro Loco Pastrengo
per la promozione di cultura, storia e turismo del territorio

Info Line:

Associazione Turistica Pro Loco Pastrengo – Tel. 348 4424694 – 347 8883907 –

Uffici operativi: Via Fontane 22, 37010 Pastrengo (VR)

www.prolocopastrengo.it - amonauni@libero.it