

Risotto zucca e porcini

Il **risotto zucca e porcini** è un gustoso risotto a base di cubetti di zucca e funghi porcini. La **zucca** migliore è quella mantovana, soda e poco acquosa, mentre i **funghi** possono essere sia quelli freschi, sia surgelati, ma anche secchi. Se usate i funghi porcini surgelati, vanno bene appena tirati fuori dal freezer, se usate quelli secchi fare un ammollo di una mezz'ora in acqua fresca.

Questo **risotto zucca e porcini** va preparato e servito al momento, se volete dare una nota croccante e vi piacciono i contrasti decorare con un amaretto sbriciolato.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **440Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 160 g di zucca
- 100 g di funghi porcini
- 1 scalogno
- 1 l di Brodo vegetale
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Sale
- 2 foglie di salvia
- Pepe nero macinato al momento
- 50 ml di vino bianco secco
- 160 g di riso
- 20 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

PREPARAZIONE

- Lavare la zucca sotto acqua fresca corrente e tagliarla a metà.
- Eliminare i semi e i filamenti aiutandosi con un cucchiaio.
- Tagliarla a pezzetti e sbucciarla. Dai pezzetti ricavati ottenere dei cubetti di un centimetro di lato.
- Pulire i funghi porcini eliminando la parte terrosa del gambo. Se sono molto sporchi, e molto freschi, si possono lavare rapidamente sotto un filo di acqua corrente, altrimenti si possono pulire usando un panno umido.
- Affettare i funghi, se sono grandi tagliare le fette a pezzetti.
- Spellare lo scalogno e tritarlo finemente.
- Scaldare il brodo.
- Mettere in una pentola da risotto o da minestra l'olio, lo scalogno tritato e farlo dolcemente dorare.
- Unire i funghi, un pizzico di sale e far cuocere un paio di minuti mescolando.
- Unire la zucca, le foglie di salvia spezzettate, una macinata di pepe, mescolare e far insaporire per un paio di minuti su fiamma vivace.
- Unire il vino bianco, mescolare e far evaporare.
- Aggiungere il riso e farlo tostare un minuto mescolando di continuo.
- Unire 3-4 mestoli di brodo bollente e impostare il timer secondo i minuti di cottura del tipo di riso che si sta usando (solitamente 15-18 minuti).
- Continuare unendo il brodo man mano che viene assorbito, mescolando di tanto in tanto, senza lasciare che il composto si asciughi troppo, altrimenti cuocerebbe male ed in modo discontinuo.
- A fine cottura spegnere il fuoco, unire il Parmigiano grattugiato e mescolare bene.
- Servire decorando con foglie di salvia.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, settembre, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



VARIANTE VEGAN

È sufficiente omettere il Parmigiano Reggiano.

I consigli di Barbara

Come si fa... a pulire la zucca? Guida fotografica passo passo.