

Risotto zucca, radicchio e Gorgonzola

Il **risotto zucca, radicchio e Gorgonzola** è un primo piatto a base di riso che unisce il sapore dolce della zucca a quello amarognolo del radicchio, assieme alla nota sapida ed erborinata del formaggio Gorgonzola, così unico nel suo sapore. E' una preparazione tipica dell'autunno e dell'inverno, quando gli ortaggi sono nel meglio del loro sapore.

Il **risotto zucca, radicchio e Gorgonzola** è ottimo gustato al momento, appena pronto. La consistenza ideale è all'onda, ma anche più sodo ha un'ottima riuscita, impiattato nei coppapasta o in bicchierini monoporzione. Se vi piace la nota croccante, unite qualche gheriglio di noce spezzettato.

La **zucca** ideale per la preparazione di questo piatto ha la polpa molto soda e poco acquosa, come ad esempio la Delica. In questo modo troverete cubetti morbidi, ma ancora intatti a fine cottura. Per il **radicchio** potete invece scegliere tra il Trevigiano, che è più amaro, oppure quello di Chioggia, più dolce.



INFORMAZIONI

- **2** persone
- **496Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**

INGREDIENTI

- 160 g di zucca Delica
- 100 g di radicchio rosso
- 60 g di Gorgonzola dolce
- 1 scalogno
- 500 ml di Brodo vegetale
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 160 g di riso tipo Carnaroli o Vialone Nano
- 50 ml di vino bianco secco
- 20 g di Parmigiano Reggiano a scaglie

PREPARAZIONE

- Lavare la zucca, tagliarla a fette spesse 1 centimetro, eliminare la buccia e la parte interna filamentosa. Tagliare la polpa a cubetti.
- Eliminare dal radicchio le foglie esterne rovinare, quindi affettarlo. Lavarlo e asciugarlo tamponandolo con uno strofinaccio, oppure nella centrifuga da insalata. Metterlo su un tagliere e spezzettarlo grossolanamente.
- Eliminare la buccia dal Gorgonzola, quindi tagliarlo a tocchetti.
- Pelare lo scalogno e tritarlo molto finemente.
- Scaldare il brodo e tenerlo a leggero bollore durante tutta la cottura del risotto.
- In una pentola da minestra mettere l'olio, lo scalogno tritato e portare sul fuoco.
- Far dorare lo scalogno a fiamma molto bassa.
- Unire un paio di cucchiai di brodo, un pizzico di sale e proseguire la cottura per 3-4 minuti.
- Alzare la fiamma, unire il radicchio e farlo appassire per 1 minuto, mescolando.
- Unire la zucca, un pizzico di sale, una macinata di pepe e mescolare.
- Unire un po' di brodo e cuocere per 5 minuti a fiamma media coperto.
- Trascorso il tempo indicato scoperciare, alzare la fiamma e far bene asciugare il fondo di cottura.
- Unire il riso e farlo tostare per un minuto mescolando continuamente con un cucchiaio di legno.
- Unire il vino, farlo evaporare sempre mescolando, quindi unire 4-5 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.
- 5 minuti prima della fine del tempo di cottura del riso assaggiare e regolare di sale.
- Con il riso ancora al dente, spegnere il fuoco, unire il Gorgonzola e mescolare fintanto che non si è ben sciolto e amalgamato al riso. Se occorre, aggiungere altro brodo sempre molto caldo per ottenere una consistenza finale morbida e cremosa.
- Servire decorando con il Parmigiano Reggiano a scaglie.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

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