



RISOTTO ARANCIA E ZUCCA

in collaborazione con La Cucina Italiana

Impegno: FACILE

Persone: 4

Tempo: 40m

Ingredienti:

500 g brodo vegetale

300 g zucca pulita, con la buccia

200 g riso Vialone nano semilavorato

2 arance – rosmarino – alloro

olio extravergine di oliva – sale

Preparazione:

Lavate bene la zucca, senza sbucciarla. Tagliatela a pezzi e grattugiatela con una grattugia a fori grossi.

Scaldate un filo di olio in una casseruola e unite la zucca grattugiata; lasciatela ammorbidire per 2', salatela, profumate con 2 foglie di alloro, bagnate con un mestolo di brodo vegetale e cuocete con il coperchio per 6-7'.

Aggiungete il riso, fatelo tostare un po', poi portatelo a cottura aggiungendo poco per volta il brodo e il succo di un'arancia e mezza.

Cuocerà in circa 18-20'.

Tritate un ciuffo di aghi di rosmarino insieme alla scorza di mezza arancia e 40 g di olio (gremolata).

Spegnete il riso, aggiustate di sale e completate con la gremolata.