



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## RISOTTO CON ZUCCA

[ledelizedivanna.blogspot.it](http://ledelizedivanna.blogspot.it)



### Ingredienti x 4 persone:

1 litro di brodo  
una noce di burro  
mezza cipolla  
300 g di riso  
mezzo bicchiere di vino bianco  
1 kg di zucca  
formaggio grattugiato  
Olio Dante  
sale

### Preparazione:

Iniziate a tagliare la zucca a cubetti e lavatela bene, prendete una pentola, metteteci un filo d'olio e mezza cipolla a pezzettini, fate rosolare la cipolla e aggiungete la zucca, fatela cuocere un pochino, finchè non si ammorbidisce un po', dopodichè prendetene un po' e mettetela da parte in un recipiente. Aggiungete nella pentola il riso, fatelo tostare un po' e aggiungete mezzo bicchiere di vino, una volta evaporato (mescolate sempre per non far attaccare il tutto) aggiungete qualche mestolo di brodo e fate cuocere, man mano che si asciuga aggiungete altro brodo. Nel frattempo con un mix frullate a crema la zucca che avevate messo da parte, e 2 minuti prima che il riso sia pronto aggiungetelo nella pentola insieme a una noce di burro e una manciata di formaggio grattugiato e sale!

**DANTE**



**vero**