



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

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

## RISOTTO ZUCCA E SALSICCIA

[www.imanicarettidiannare.com](http://www.imanicarettidiannare.com)



### Ingredienti per 4 persone:

250 g di zucca cruda

350 g di riso

3 salsicce

50 g di burro

1/2 cipolla tritata

1/2 bicchiere di vino bianco

1 litro di brodo vegetale

Olio Extravergine di Oliva Dante q.b.

### Preparazione:

Pulite la zucca dai semi e dalla parte centrale, eliminando i filamenti. Poi tagliatela in tanti cubetti, lasciando la buccia, che non so se lo sapevate ma è buonissima. Ora fate soffriggere la cipolla che avrete sminuzzato, nell'olio, appena pronta unite la zucca e fatela rosolare per qualche minuto. Ora aggiungete la salsiccia, e sfumate con vino bianco. Nel frattempo preparate il brodo vegetale (potete usare anche il dado). Adesso aggiungete il riso alla zucca, e fate tostare qualche minuto. A questo punto versate dentro il vino, aggiungendo un po' alla volta anche il brodo. Lasciate cuocere per circa 20 min., mescolando spesso, e aggiungendo brodo se serve. Appena sarà cotto togliere dal fuoco e mantechiamo, aggiungendo il parmigiano e il burro. Mescolate con cura, e coprite per un paio di min., affinché il riso possa riposare prima di essere servito.

