



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

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

## RISO CON ZUCCA E WURSTEL PICCANTI

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



### Ingredienti per 2 persone:

- 2 tazzine (da caffè) di riso
- 1 bicchierino di vino bianco aromatizzato
- zucca q.b.
- 2 wurstel di suino piccanti
- 1/2 scalogno
- 1 dado per brodo vegetale
- prezzemolo fresco q.b.
- 3 cucchiaini di Olio evo Dante
- 1 litro circa acqua leggermente salata

### Preparazione:

Mettere in una tegame fondo e largo la cipolla tagliata molto finemente a soffriggerla con 2 cucchiaini di olio. Aggiungervi la zucca tagliata in pezzi grossolanamente e farla cuocere con il coperchio chiuso assieme al prezzemolo tritato finemente e al dado. Sminuzzare in un mixer tritatutto i wurstel ed unirli alla zucca. Quando questa sarà morbida schiacciarla direttamente nel tegame con una forchetta per ridurla quasi a crema, aggiungervi il riso, mescolare e lasciar cuocere. Mano a mano aggiungere mestoli di acqua (precedentemente messa a bollire in un pentolino) ogni qualvolta il riso l'avrà assorbita. A metà cottura del riso aggiungere 1 bicchierino di liquore di vino bianco aromatizzato. Continuare così mescolando spesso sino alla fine della cottura, impiattare e servire.

**DANTE**



**oio**

**vero**