



## RISOTTO CREMOSO CON ZUCCA E STRACCHINO

[blog.giallozafferano.it/vittoria77/](http://blog.giallozafferano.it/vittoria77/)



### Ingredienti per 2-3 persone:

200 g riso  
200 g zucca gialla (pesata pulita e senza scorza)  
100 g stracchino  
1 litro di brodo vegetale già salato  
vino bianco q.b.  
1 scalogno piccolo (o cipolla dolce)  
3 cucchiaini di parmigiano grattugiato  
3 fette di speck  
Olio evo q.b. (io uso OLIO DANTE)  
pepe macinato fresco  
sale

### Preparazione:

Preparare il brodo vegetale e tenerlo in caldo a fiamma bassissima (io l'ho fatto con brodo granulare bio altrimenti se avete tempo il classico sedano, carota, cipolla e sale). Pulire la zucca, lavarla sotto l'acqua corrente, asciugarla e tagliarla a dadini. In una casseruola abbastanza grande stufare lo scalogno tritato (o cipolla) con un giro d'olio, unire poi la zucca a dadini, farla leggermente rosolare e aggiungere un mestolo di brodo vegetale, quindi lasciarla cuocere per una decina di minuti a fiamma dolce girando di tanto in tanto. Nel frattempo, tagliare lo speck a listarelle e farle rosolare in un padellino (senza olio) fino a quando non saranno belle croccanti. Toglietele dal fuoco e tenere da parte. Appena la zucca sarà morbida, alzare la fiamma per far evaporare gli eventuali liquidi, quindi schiacciarla con i rebbi di una forchetta, salare e pepare leggermente. Ora aggiungere il riso e farlo tostare a fiamma vivace per un paio di minuti mescolando di continuo. Quindi sfumare il tutto con un po' di vino bianco. Quando il vino sarà completamente evaporato, aggiungere un paio di mestoli di brodo vegetale caldo (già salato), mescolare bene e portare a cottura girando spesso e continuando ad aggiungere brodo man mano



che si asciuga (il tempo di cottura varia in base alla qualità del riso scelto, solitamente tra i 15 e i 20 minuti). Appena il riso risulterà cotto, spegnere il fuoco, unire lo stracchino e il parmigiano grattugiato e mantecare bene il risotto fino a quando il formaggio si sarà sciolto. Quindi lasciarlo riposare per un paio di minuti. A questo punto, impiattare e guarnire ogni piatto con una spolverata di pepe macinato fresco e qualche pezzettino di speck croccante.