



RISOTTO CON ZUCCA, SCAMORZA E SPECK

cucinaetorteggiaconvanna.blogspot.it



Ingredienti per due persone:

120 g di riso
1 l di brodo vegetale
2 cucchiaini di Olio Extravergine d'Oliva Dante
350 g di zucca (peso netto)
1 cipolla
1/2 bicchiere di carta di vino bianco
100 g di scamorza
100 g di speck a dadini
2 cucchiaini di rodez
sale e pepe

Preparazione:

Pulire un pezzo di zucca e pesare 350 g di polpa. Pulire e sbucciare la cipolla. Frullare grossolanamente zucca e cipolla e metterla in una pentola e a fuoco basso iniziare la cottura, la zucca caccia acqua e dunque si cuocerà nella sua acqua. Dopo 20 minuti aggiungere due cucchiaini di olio e del pepe e continuare la cottura per 10 minuti. Aggiungere il riso e dopo un minuto circa versare il vino bianco. Aggiungere man mano del brodo e girando sempre far cuocere il riso. A 5 minuti dalla fine aggiungere la scamorza a tocchetti e lo speck, il rodez e girare e poi spegnere. Lasciare un paio di minuti nella pentola e poi servire.