



LE RICETTE PARMAREGGIO

RISOTTO CASTAGNE E ZUCCA

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Parmigiano 30 Mesi

Burro

INGREDIENTI

Cipolle, Pepe, Sale, Olio, Riso "340 g di Riso Carnaroli 400 g di zucca 200 g di castagne lessate e pelate 30 g di Burro Parmareggio 40 g di Parmigiano Reggiano 30 Mesi Grattugiato 1 l di brodo vegetale 1/2 cipolla 1/2 cucchiaio di vino bianco 3 cucchiai di olio sale pepe"

DESCRIZIONE

"Togliere la buccia della zucca e tagliarla a dadini. Tritare finemente la cipolla e soffriggerla in una padella con l'olio. Fare tostare il riso in una pentola con un filo di olio, versare il vino bianco e lasciare evaporare. Aggiungere la zucca, e continuare la cottura del riso versando piano piano il brodo bollente. Quando mancano circa 10 minuti alla fine della cottura del riso aggiungere le castagne e completare con sale e pepe. Al termine della cottura mantecare il riso, aggiungendo il Burro Parmareggio freddo appena tolto dal frigo. Togliere la pentola dal fuoco, versare il Parmigiano Grattugiato, mescolare e lasciare riposare per circa un minuto coprendo la pentola con un coperchio. Servire il riso ben caldo."