



LE RICETTE PARMAREGGIO

## RISOTTO CON ZUCCA E ACETO BALSAMICO

### INGREDIENTI PARMAREGGIO

Parmigiano 30 Mesi

Burro

### INGREDIENTI

(x4 persone) - 350 gr riso - 350 g zucca - 1 cipolla tritata - 150 gr burro - 100 gr Parmigiano Reggiano - aceto balsamico di Modena IGP q.b. - 1 l brodo di carne - 250 ml vino bianco secco - rosmarino q.b. - sale q.b.

### DESCRIZIONE

Preparazione: 30 minuti Cottura: 20 minuti Descrizione ricetta: Preparare la crema di zucca, facendo sciogliere del burro in un pentolino, aggiungere poi la cipolla tritata, la zucca a pezzettini e del vino bianco secco, far cuocere tutto a fuoco basso e poi frullare. Per il risotto, far sciogliere il burro in un pentolino, aggiungere il riso, il vino bianco secco, il brodo di carne e la crema di zucca preparata prima, cuocere per 15 minuti mescolando. Nel frattempo aggiungere un pò per volta ulteriore brodo di carne, crema di zucca e sale. Introdurre anche la zucca in pezzetti, del Burro e Parmigiano Reggiano grattugiato e far mantecare il tutto. Servire il piatto con rosmarino e aceto balsamico di Modena IGP. Un ottimo piatto per deliziare amici e parenti!