



# Risotto alla zucca e funghi porcini

7 Gennaio 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
15 MIN



TEMPO DI COTTURA  
30 MIN



CALORIE  
560K

NOTE

## INGREDIENTI

320 g di Riso Carnaroli

200 g di polpa di Zucca mantovana

240 g di Funghi porcini freschi

1 Cipolla dorata

1 spicchio di Aglio

40 g di Parmigiano grattugiato

1 l di Brodo vegetale

10 cl di Vino bianco secco

1 rametto di Rosmarino fresco

1 rametto di Timo fresco

20 g di Burro (per soffriggere)

20 g di Burro (per mantecare)

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

## Preparazione

- Ponete il brodo su fuoco basso e portatelo a leggero bollore.
- Nel frattempo pulite bene i funghi, eliminando con un coltello la parte terrosa del gambo e strofinandoli delicatamente con un panno umido.
- Tagliate i funghi a fettine e la zucca a cubetti di 1 cm di lato circa. Tritate grossolanamente la cipolla.
- In un'ampia padella scaldate l'olio con l'aglio intero, unite i funghi e lasciate cuocere a fiamma viva per circa 5 minuti, mescolando sempre in modo che non si scuriscano. Salateli leggermente, eliminate l'aglio e togliete i funghi dalla padella tenendoli al caldo.
- Lavate la padella e rimettetela sul fuoco, fate soffriggere la cipolla nel burro per 3-4 minuti a fiamma moderata, fino a che non sia morbida. Aggiungete il riso e fatelo tostare per un paio di minuti, sfumate con il vino bianco e lasciatelo evaporare a fiamma alta.
- Unite la zucca, il rosmarino, un pizzico di sale e fate cuocere a fiamma sostenuta per 15-18 minuti aggiungendo 2 mestoli alla volta di brodo bollente, via via che il riso lo assorbe.
- Spegnete e mettete parte dei funghi nella padella, mantecate con il burro e il parmigiano grattugiato, lasciate riposare 1 minuto e servite decorando il piatto con i funghi rimanenti e qualche fogliolina di timo.

Emilia Daniele

## I consigli di Emilia

---

- Al posto dei funghi freschi potete usare quelli congelati. Il procedimento non cambia, dovete solo aspettare che si siano scongelati e cuocerli per il tempo indicato, in modo che l'acqua prodotta si asciughi e i funghi cuociano.
- Se non amate mangiare le foglioline di rosmarino intere, toglietelo dalla padella prima che si stacchino dal rametto, oppure tritatele finemente.