



Risotto con bacon zucca e parmigiano



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

30 MIN



CALORIE

800K

NOTE

INGREDIENTI

320 g di Riso Arborio

120 g di Bacon

400 g di Zucca

40 g di Parmigiano grattugiato

20 g di Parmigiano a scaglette

2 Scalogni

10 cl di Vino bianco secco

1 l di Brodo vegetale

1 noce di Burro

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per rosolare)

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per appassire)

Sale

Preparazione

- Ponete subito al fuoco il brodo che vi servirà per la cottura del risotto, e portatelo a bollore leggero.
- Intanto tagliate il bacon a dadini abbastanza piccoli; in una padella capiente (tipo saltapasta) fatelo rosolare insieme all'aglio, con un filo di olio, per un paio di minuti a fiamma media. Alla fine togliete il bacon con un cucchiaio o una

schiumarola e lasciate il grasso prodotto nella padella, che terrete da parte. Eliminate l'aglio e mettete il bacon in una ciotolina.

- Togliete la buccia alla zucca e tagliatela a cubetti. Mondate gli scalogni e tritateli finemente insieme a un po' di prezzemolo, quindi fateli appassire nella stessa padella, unendo un altro po' di olio, per 5-6 minuti a fiamma bassa, finché si saranno ammorbiditi; mescolate spesso perché non si scuriscano.
- Aggiungete il riso e fatelo tostare per un paio di minuti, alzate la fiamma e sfumate con il vino bianco.
- Unite la zucca e fate cuocere a fiamma media per 15-16 minuti, aggiungendo un paio di mestoli alla volta di brodo bollente, via via che il riso lo assorbe.
- A fine cottura unite il burro e il parmigiano grattugiato e fate mantecare il riso per 3-4 minuti. Servite subito decorando, se lo desiderate, con scaglie di parmigiano.

Carla Marchetti