

# RISOTTO ALLA ZUCCA

[HOME PAGE](#)

[CHI SIAMO](#)

[ANTIPASTI](#)

[PRIMI PIATTI](#)

[SECONDI  
PIATTI](#)

## Dose per 4 persone

- 400 grammi di riso
- 200 grammi di zucca
- 4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 1 litro e mezzo di brodo
- 70 grammi di formaggio grattugiato
- sale
- peperoncino

## Preparazione

- In una pentola mettete l'olio, aggiungete la zucca tagliata a pezzetti, fatela rosolare a fuoco moderato finchè non comincia a sbriciolarsi
- a questo punto aggiungete il riso, bagnate con un mestolo di brodo bollente e continuate ad aggiungerne man mano che viene assorbito, regolate con il sale e il peperoncino
- a cottura ultimata aggiungete il formaggio grattugiato e fate mantecare per qualche minuto, servitelo ben caldo.



[DOLCI](#)

[CHICCHE](#)

[SALSE](#)

[CONTATTI](#)

[FOTO](#)

[Link Amici](#)

