



RISOTTO GIALLO CON SUGO DI ZUCCA ricetta della scuola di cucina “Peccati di gola” di Venezia

Ingredienti

Olio evo 100% Italiano Filippo Berio
porro
zucca delicata
Rosmarino di Sicilia Bio Cannamela
Sale
Pepe nero macinato Bio Fairtrade Cannamela
Riso
Zafferano
polvere di liquirizia

Preparazione

Stufare in olio evo 100% Italiano Filippo Berio un pezzo di porro, la parte bianca, tritato finemente. Aggiungere 300 g di zucca delicata a fette sottili passata in microonde per 3', un battuto di rosmarino sale pepe e fare appassire il tutto. In una casseruola tostare 200 g di riso e poi cominciare ad aggiungere del brodo di verdura portando a 3/4 di cottura. A questo punto sciogliere una bustina di zafferano nel brodo, versarlo nel riso e subito dopo il sugo alla zucca. A cottura ultimata impiattare creando una riga con la polvere di liquirizia. Servire! Non serve mantecare perché la zucca di per sé crea la cremosità.

