



Risotto alla zucca in barchetta

Ricetta di Elvira Gabriella Carella di Accademia Italiana Chef

Ingredienti

100 g di riso Carnaroli (Azienda Agricola Tenuta Margherita)
200 g di zucca
½ cipolla dorata
½ bicchiere circa di vino bianco secco
brodo vegetale q.b.
burro q.b.
60 g di mascarpone
parmigiano reggiano grattugiato (4 cucchiari)
3 fettine di pancetta
olio evo q.b.
sale q.b.
brodo vegetale
aromi (alloro e rosmarino)

Procedimento

Affettare finemente la cipolla e farla appassire in una padella nell'olio caldo. Aggiungere un pizzico di sale e la zucca, precedente tagliata a piccoli dadi. Farla cuocere per circa 20 minuti, aggiungendo, man mano, del brodo vegetale, preparato a parte.

Tostare in un'altra padella il riso per qualche minuto e versarvi il vino, farlo sfumare, indi aggiungere la zucca e far cuocere, con l'aggiunta di brodo vegetale al bisogno. È importante mescolare di continuo. Prima di togliere la padella dal fuoco, mantecare il risotto con il parmigiano reggiano, una noce di burro, il mascarpone e un mezzo mestolo di brodo vegetale, se necessario. Far rosolare le fettine di pancetta, rendendole croccanti.

Impiattare il tutto in una metà zucca, precedentemente privata dei semi e di una sua parte, e livellata con un cucchiario, dove necessario. Aggiungere sul risotto la pancetta. Adagiare la zucca su di un piatto di portata e decorare con alcuni aromi, a piacere.

Per scelta non è stato aggiunto altro sale, dando un diverso sapore al risotto. Prima di impiattare, aggiungere, volendo, un po' di pepe ed una grattugiata di noce moscata.

