

Risi e suca (riso con la zucca): un risotto per Halloween

Scritto da Cristina Bruno

Mercoledì 26 Ottobre 2011 09:29 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 26 Ottobre 2011 09:39

Risi e suca

Halloween si avvicina e cosa c'è di meglio per festeggiarlo in cucina con un piatto all'insegna della zucca? Ecco la ricetta dei classici **risi e suca**, ovvero riso con la zucca, direttamente dalla tradizione della cucina veneziana.



Dosi per 4 persone: 320 gr di riso per minestra, 500 gr di zucca gialla, una noce di burro, sale, parmigiano, olio extravergine di oliva, 1 litro di brodo vegetale.

Pulire la zucca, togliere la scorza e tagliare la polpa a pezzettoni. Cucinare a fuoco lento con olio e sale. Quando la zucca avrà assunto un aspetto cremoso e inizierà a bollire, aggiungere il riso e cucinare del riso mescolando e aggiungendo qualche mestolo di brodo all'occorrenza. Una volta cotto il riso, che deve restare "all'onda", aggiungere burro e parmigiano e servire tiepido.