

Risotto di zucca, gamberi e fontina

Scritto da Cristina Bruno

Martedì 27 Novembre 2012 10:05 - Ultimo aggiornamento Martedì 27 Novembre 2012 10:11

Risotto di zucca, gamberi e fontina

Il risotto con la zucca è un tipico piatto veneto dell'autunno. Possiamo provare ad arricchirlo con l'aggiunta di un formaggio tipo fontina e dei gamberetti.



Dosi per 4 persone: 320 gr di riso per minestra, 500 gr di zucca gialla, sale, 200 gr di fontina, 250 gr di gamberetti già sgusciati olio extravergine di oliva, 1 litro di brodo vegetale, uno spicchio d'aglio.

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. Nel frattempo saltare in padella i gamberetti con un po' di olio e aglio. A metà cottura del riso aggiungere i gamberetti. Una volta cotto il riso versare nella pentola il formaggio fontina tagliato a cubetti e servire tiepido.