



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Risotto con la zucca



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

Ingredienti

- 400 gr riso vialone
- 400 gr zucca
- burro
- cipolla
- 1,5 l di brodo di carne
- grana grattugiato
- prezzemolo

Preparazione Risotto con la zucca

Passo 1.

Tritate la cipolla e fatela rosolare nel burro.

Passo 2.

Aggiungete la zucca a continuate a cuocere per qualche minuto.

Passo 3.

Unite poi il riso, e, dopo un po' il brodo.

Passo 4.

Completate la cottura e condite con del burro fuso, prezzemolo e grana grattugiato.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)