

Ricetta autunnale

Â Risotto alla zucca

Riso 60 gr

Olio 1 c

Parmigiano 2 c

Zucca, salvia, cipolla, vino, brodo vegetale, sale e pepe

Sbucciare e tagliare la zuccaÂ a pezzi. Far appassire la cipolla con l'olio, aggiungere un mestolo d'acqua e farla consumare, versare il riso e bagnare con il vino bianco, portandolo a cottura con il brodo vegetale, salare e pepare. Servire con il parmigiano.