



RISOTTO CON ZUCCA E FAVE

Ingredienti

280 g di riso Arborio,	1 kg di zucca gialla pulita,
50 g di burro,	60 g di Grana Padano.
20 g di cipolla bianca tritata,	1 g di cannella,
1,2 l di brodo vegetale,	sale q.b.,
200 g di fave,	15 g di scalogno,
20 g di olio extra-vergine di oliva.	

Preparazione

Sbollentate le fave, pelatele e passatele in una padella con lo scalogno precedentemente affettato, e un po' di olio.

Portate ad ebollizione il brodo, aggiungete la zucca spezzettata, la cannella in polvere e cuocete per una decina di minuti.

Soffriggete la cipolla in un tegame con metà burro e tostate il riso.

Scolate la zucca e frullatela conservando il brodo e aggiungendola al riso.

Proseguite la cottura del risotto bagnando con il brodo.

Quando il riso è al dente aggiungete le fave, mantecate con il burro rimanente e il Grana Padano grattugiato e terminate la cottura.