

risotto alla zucca

La zucca: preparazione

Tagliate a metà la zucca e pulitela dai semi (che potrete lavare ed essiccare). Tagliatela a grandi pezzi per poter poi togliere la buccia in modo più facile. Infine tagliate pezzi più piccoli, ma non minuscoli. In una padella fate rosolare un po' di cipolla con dell'olio dopodiché aggiungete tutta la zucca tagliata a pezzettini ed aggiungete del brodo (un paio di bicchieri colmi). Coprite la pentola e lasciate che il brodo si consumi, ammorbidendo la zucca e mescolando di tanto in tanto. Quando vedete che la zucca è morbida, schiacciatela con una forchetta in modo da ottenere una crema grossolana, magari ancora con qualche pezzetto intero. Aggiungete sale (q.b.) e pepe a volontà. Se riuscite a far riposare un paio d'ore, il tutto si amalgama meglio.



Ingredienti per 4 persone
(di bocca buona, come si suol dire)
..500 gr. Riso vialone nano
(in questo caso lo preferisco rispetto al Carnaroli)
..una zucca media (abbondiamo)
..mezza cipolla
..una noce di burro (e olio extra vergine d'oliva)
..sale & pepe
..brodo (io uso quello vegetale per comodità, ma se avete quello di carne ancora meglio)
..vino bianco
..grana padano



Risotto alla zucca.

Questa è la ricetta di mia mamma, che tutti i lunedì prepara il risotto con il brodo di carne della domenica (noi siamo una famiglia tradizionale e la domenica si mangia il lesso con la pearà). E' un modo di fare il risotto come una volta, con tempi lunghi e continuando a mescolare. Ci sono sicuramente molti altri modi, ma a noi piace così (ed anche ai nostri commensali).

Fate imbrunire il resto della cipolla nel burro (potete usare anche olio extra vergine d'oliva, ma un po' di burro ci vuole). Aggiungete il riso in modo che si insaporisca bene. A questo punto aggiungete il vino bianco (può essere un chardonnay, un soave, un lugana... chi vuole azzardare può usare anche la birra bionda), due bicchieri abbondanti, e lasciate che il riso assorba bene e si insaporisca, ma rimanendo morbido. Mescolate bene finché si consumerà quasi tutto il vino ed aggiungete la zucca. Di nuovo mescolate bene finché il riso sarà arancione. A questo punto potete aggiungere il brodo: la prima volta ne aggiungerete molto fino a coprire il riso, ma non dovete lasciare che si consumi da solo. Dovete continuare a mescolare finché non si assorbirà quasi completamente (mi raccomando: mescolate sempre con un cucchiaino di legno ed in senso orario), poi aggiungetene quanto basta per la cottura, stando attenti che il riso non si attacchi sul fondo o non si secchi troppo. Assaggiare il risotto per il sale (eventualmente aggiungetene) ma visto che lo faremo mantecare un po' con del grana padano, non esagerate. Chi ha piacere, può aggiungere pepe. Dal momento in cui buttate il riso alla completa cottura saranno passati 15 minuti, ma spesso ne servono 18 per un risotto morbido ed avvolgente. Assaggiatelo durante la cottura e deciderete voi il momento migliore. Quando lo sentite pronto, spegnete il fuoco, aggiungete di nuovo una noce di burro e un bel po' di Grana Padano DOP. Lasciate mantecare e copritelo con il coperchio uno/due minuti. Mescolate bene prima di servire. In tavola, per gli appassionati di Grana Padano, ci sarà la formaggiera per aggiungerne secondo il proprio gusto.

Buon appetito!

