

Risotto di zucca, zucchine e gorgonzola

Per la ricetta del risotto di zucca, zucchine e gorgonzola, tagliate la zucca a piccoli dadini. Spuntate le zucchine e riducetene la sola parte verde a piccoli cubetti. Tritate lo scalogno. Fatelo appassire in una casseruola con un cucchiaio di burro e uno d'olio, unitevi le due verdure e fatele rosolare per 2 minuti, quindi aggiungete il riso e tostatelo per altri 2 minuti, sempre mescolando.

Bagnate con 2 dita di vino, lasciatelo evaporare, poi iniziate la cottura del risotto unendo, a mestolini, circa un litro di brodo bollente fatto con il preparato. Una volta cotto (ci vorranno 12-15'), mantecatelo facendovi sciogliere il gorgonzola tagliato a pezzettini.

INGREDIENTI

320 g riso per risotti

150 g gorgonzola

uno scalogno

preparato granulare per brodo vegetale

vino bianco secco

250 g zucca decorticata

2 zucchine medie

burro

olio extravergine di oliva