



## RISOTTO ALLA ZUCCA E PORRI

Rosolare in olio e burro la zucca tagliata a dadini e il porro a rondelle sottili con l'aggiunta di un paio di spicchi d'aglio opportunamente schiacciati e un pizzico di zafferano. Portare avanti la cottura delle verdure con l'eventuale aggiunta di un po' di brodo. Aggiungere il riso, farlo rosolare e sfumare con poco vino bianco. Portare a cottura il riso con del brodo vegetale e per ultimo aggiungere un goccio di latte. Lasciare mantecare e condire con parmigiano grattugiato.