

Risotto alla zucca con Pecorino Toscano DOP e abete di Douglas



Ingredienti

(per 2 persone)

- 120 g di riso Carnaroli
- 100 g di zucca
- Pecorino Toscano DOP fresco
- Pecorino Toscano DOP stagionato
- Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi
- Brodo di verdure
- Cenere di aghi di abete di Douglas
- Burro
- Sale q.b.

Procedimento

Tostate il riso in pochissimo olio e salate, poi iniziate ad aggiungere il brodo vegetale a poco a poco.

A metà cottura, cominciate ad aggiungere la zucca ridotta in purea e continuate la cottura aggiungendo, alternandoli, zucca e brodo.

Al termine della cottura, regolate di sale e togliete dal fuoco, mantecando con burro, Parmigiano Reggiano grattugiato e Pecorino Toscano DOP stagionato grattugiato.

Una volta pronto, servite il risotto spolverandolo con il Pecorino Toscano DOP fresco tagliato a cubetti piccoli e la cenere di aghi di abete di Douglas.

(Lorenzo Noccioli del web magazine Pop Eating)

