

Risotto alla zucca con Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

(per 4 persone)

- 300 g di riso Carnaroli
- 350 g di zucca Violina o Butternut o di Chioggia
- 30 g di Pecorino Toscano DOP fresco
- 30 g di Pecorino Toscano DOP stagionato
- 20 g di burro
- 30 g di mandorle a lamelle
- 1 l d'acqua
- 1 dado vegetale
- 2 rametti di timo fresco
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

Sciogliete il dado vegetale nell'acqua bollente. Ripulite dai semi e dalla buccia la zucca, lavatela e tagliatela a pezzetti. Cuocetela al vapore per circa 10 minuti, scolatela e tenetela da parte.

Fate sciogliere il burro in una padella dai bordi alti e tostatevi il riso a fiamma vivace per circa un minuto, insieme a una presa di sale, senza chiudere il coperchio.

Sfumate con un mestolo di brodo mescolando fino a completo assorbimento, quindi aggiungete brodo fino a coprire il riso e abbassate la fiamma. Chiudete con il coperchio e lasciate cuocere, aggiungendo brodo ogni volta che il liquido si sarà asciugato. In un mixer, inserite la zucca, il Pecorino Toscano DOP fresco a scaglie, il timo e un pizzico di pepe nero. Frullate fino a ottenere una crema densa.

Nel frattempo, mettete sul fuoco una piccola padella e, quando il fondo sarà ben caldo, fate tostare per qualche minuto le mandorle.

Portate a cottura il riso e, prima di spegnere il fuoco, aggiungetevi la crema di zucca, mescolando bene per far amalgamare il tutto.

Regolate di sale e di pepe e spegnete la fiamma. Fate mantecare con il restante Pecorino Toscano DOP stagionato.

Decorate con le lamelle di mandorla tostate e qualche fogliolina di timo e servite.

(Carlotta & Luca del blog [Italyze Me](#))

