



Primi piatti vegetariani

RISOTTO CON ZUCCA E ASIAGO



Ingredienti per 4 persone

400 g DI ZUCCA

.....

1 SCALOGNO CO.P.A.P.

.....

100 g DI ASIAGO

.....

350 g DI RISO

.....

OLIO EVO, SALE

Procedimento

- Lavate bene la zucca e tagliatela a metà;
- Con un cucchiaino eliminate semi e filamenti;
- Tagliatela a pezzi e fatela cuocere al vapore;
- Prendete una padella e fatela scaldare, soffriggete lo Scalogno CO.P.A.P. con un goccio d'olio;
- Versate il riso e preparate il risotto;
- Mentre cuoce il riso, rompete la zucca precedentemente cotta in pezzi ancora più piccoli e fate sciogliere l'asiago;
- Amalgamate asiago e zucca in un unico composto;
- Unite al riso 5 minuti prima del termine della cottura.