



CUCINA CON NOI!

Risotto mantecato con Parmigiano, curcuma, provola affumicata, filetti di peperoni pastellati, zucchine croccanti e zucca

INGREDIENTI

300 g di riso superfino carnaroli

100 g di provola affumicata

150 g di zucca gialla

5 g di curcuma

1 lt di brodo vegetale

1/2 cipolla dorata

30 g di burro

1 bicchiere di vino bianco

50 g di Parmigiano Reggiano

100 g di zucchine verdi

150 g di **Tris Stick Pastellato Orogel**



60



4



Media



Primi Piatti

Preparazione

- 1** Privare la zucca della scorza, togliere i semi e ridurre la polpa in dadolata. Sbucciare la cipolla e tritare. Appassire in una casseruola la cipolla con un filo d'olio extravergine d'oliva, unire la dadolata di zucca, incorporare il riso facendolo tostare nel condimento, bagnare con il vino bianco; una volta sfumato unire la curcuma, aggiungendo il brodo vegetale caldo.
- 2** Un minuto prima della cottura del riso, unire la provola affumicata, tagliata a pezzettini.
- 3** Lavare le zucchine e tagliare a fiammifero; lasciar riposare in acqua fredda, con un pizzico di sale fino. Friggere i filangè di zucchine in olio di semi vari caldissimo precedentemente passate in farina bianca 00 e setacciare accuratamente; quando saranno croccanti scolare su carta assorbente.

4

Cuocere le verdure pastellate in forno a 150 °C. Togliere il riso dal fuoco, mantecare con il Parmigiano Reggiano e il burro a pezzetti; far riposare per un minuto. Servire con le verdure pastellate e le zucchine croccanti sopra il riso. Finire con un ciuffetto di timo fresco.

