



CUCINA CON NOI!

# Risottino alla zucca con balsamico e pecorino

## INGREDIENTI

320 g di riso carnaroli

---

280 g di Pura di zucca in Gocce Orogel

---

1 lt di brodo vegetale

---

20 g di Cipolla a cubetti Orogel

---

80 g di vino Albana bianco secco

---

20 g di aceto balsamico cremoso

---

80 g di burro

---

80 g di Parmigiano grattugiato

---

40 g di Pecorino di fossa di Sogliano

---

olio extravergine di oliva q.b.

---

sale fino

---

pepe nero al mulino

---



45



4



Media



Primi Piatti

#### Preparazione

- 1** Disporre il pecorino grattugiato su un foglio di carta da forno e disidratarlo in forno per renderlo croccante.
- 2** Preparare il riso come per un classico risotto della tradizione. Tre minuti prima del termine della cottura, mantecare con la purea di zucca, burro e parmigiano grattugiato.
- 3** Impiattare il riso all'onda, decorandolo con il pecorino di fossa di Sogliano e qualche goccia di aceto balsamico.

