



Riso e zucca



Ricetta semplice



45 minuti

INGREDIENTI:

400 g di riso, 500 g di zucca (meglio se bernoccoluta), 1 cipolla piccola, 3 foglie di salvia, 1 spicchio d'aglio, olio extravergine d'oliva, parmigiano o grana grattugiato, burro, sale, pepe in grani.

Tritate la cipolla e pulite la zucca da semi e buccia, tagliandola poi a tocchettini; ponete entrambe in una casseruola assieme all'aglio, alle foglie di salvia tritate e a qualche cucchiaino d'olio. Coprite e lasciate che le verdure si ammorbiscano su fiamma bassa per circa 15 minuti.

Scoperchiate, togliete l'aglio e spapolate la zucca aiutandovi con un cucchiaino fino a ottenere una purea, poi versate circa un litro d'acqua salata bollente. Riportate a bollore alzando la fiamma e versate il riso, mantenendo mescolato; eventualmente aggiungete ancora acqua calda salata se ce ne fosse bisogno.

A cottura ultimata il riso dovrà risultare all'onda; spegnete, condite con una noce di burro, pepe e parmigiano. Lasciate mantecare a pentola coperta per un paio di minuti prima di servire.

