

Risotto con zucca e arancia

Ingredienti per 4 persone

350 g di zucca pulita tagliare a dadini.

1 spicchio d'aglio sbucciare e tritare.

Far rosolare dolcemente i dadini di zucca in

3 cucchiaini d'olio d'oliva e aggiungere l'aglio; sfumare con

3 cucchiaini di vino bianco e insaporire con

sale, peperoncino e pepe. Stufare un po', eventualmente aggiungendo già un po' di brodo, e tenere coperto.

230 g di riso per risotto aggiungere, mescolare, schiacciare un po' i dadini di zucca e sfumare con
0,5 dl di vino bianco.

Ca. 9 dl di brodo caldo aggiungere poco alla volta, mescolando.

Dopo 8–9 minuti, quando il riso è ancora molto al dente, togliete il risotto dal fuoco, lasciatelo scoperto e copritelo a filo di brodo. Così è pronto e potrete terminare la cottura più tardi.

Per finire:

Riscaldare il risotto e terminare la cottura, aggiungendo altro brodo fino a ottenere la consistenza desiderata.

A seconda dei gusti il riso può restare leggermente al dente, ma il risotto deve comunque essere piuttosto «all'onda». Se è già abbastanza saporito ma ancora troppo asciutto, basta aggiungere un po' d'acqua calda.

All'ultimo momento:

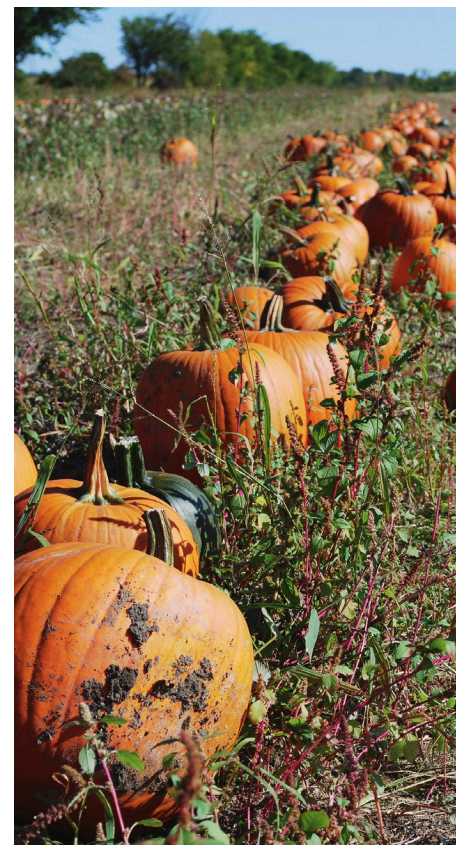
La scorza di un'arancia intera e

il succo di mezza arancia unire e aggiustare di pepe.

Al momento di servire, irrorare con un filo d'olio al rosmarino:

½ cucchiaino di rosmarino tritato fine e

5 cucchiaini del miglior olio d'oliva mescolare.



IL CONSIGLIO DI VERONICA:

Questa ricetta con la zucca mi piace particolarmente perché l'acidità dell'arancia ne ravviva il sapore e l'olio al rosmarino dà al risotto un ulteriore tocco fresco e mediterraneo. Se non avete il rosmarino sul balcone, provate con un pizzico di «Duft der Macchia», la miscela di spezie di Herbaria.