

Risotto alla zucca con funghi porcini

Questa ricetta la trovi su "Magia del Gusto"

[nelle categorie: Primi di verdure, Primi Piatti, Riso, Cereali, Varie]

<http://www.italiadiscovery.it/ricette/6071/risotto-alla-zucca-con-funghi-porcini>



In autunno non possono mancare sulle nostre tavole due ingredienti di stagione come la zucca e i funghi, che in questa ricetta danno vita a un piatto dai sapori intensi e decisi come **il Risotto alla zucca con funghi porcini...** Un primo piatto molto gustoso,

perfetto per le giornate autunnali.

Se vi piace l'abbinamento zucca e funghi dovete assolutamente provare questo piatto...!

Ingredienti

- 360-400 gr di riso Carnaroli o Vialone Nano
- 400 gr. di zucca già pulita e sbucciata
- 1 cipolla piccola
- 300 gr di funghi porcini
- uno spicchio d'aglio
- 1,2 l di brodo vegetale
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- una noce di burro
- sale, pepe

Preparazione

1. Prima di tutto preparate il brodo vegetale con sedano, carote, cipolla, salate e fatelo cuocere per circa un ora, poi filtrate. Potete anche mettere a scaldare il brodo vegetale preparato con il dado vegetale.
2. Pulite la zucca dai semini interni, sbucciatela e tagliate a fettine e poi in piccoli dadini.
3. Tritate finemente la cipolla oppure frullatela in un mixer.
4. Scaldate un filo d'olio in un tegame, aggiungete la cipolla tritata e fatela soffriggere a fuoco basso.
5. Versate il riso e fatelo tostare 2-3 minuti girando con un cucchiaio di legno per non farlo attaccare e sfumate con il vino bianco.
6. Aggiungete la polpa di zucca a dadini, abbassate il fuoco, bagnate con 2 mestoli di brodo caldo e mescolate. Aggiungete il successivo mestolo di brodo caldo solo quando il riso comincia ad asciugarsi, mescolando spesso. Proseguite con la cottura del riso aggiungendo gradualmente il brodo fino a quando il riso non risulterà ben cotto e cremoso.
7. Nel frattempo mentre il riso cuoce, rosolate da parte uno spicchio d'aglio con un goccio d'olio. Unite i funghi porcini già puliti e affettati e fateli cuocere per circa 5 minuti a fuoco basso fino a quando saranno cotti ma ancora croccanti aggiungendo a fine cottura un pizzico di sale. Metteteli da parte e passate al risotto.
8. Verso fine cottura del riso, unite metà dei funghi, regolate di sale e pepe, spegnete il fuoco e mantecate con una noce di burro. Amalgamate bene.
9. Servite il risotto alla zucca ben caldo spolverando con il parmigiano reggiano e guarnite ogni porzione con i funghi porcini rimanenti.

Vedi anche: [Risotto alla zucca](#) , [Crema di zucca](#)



Ricetta e fotografie di Paola L.

Per rimanere sempre aggiornati seguimi su pagina facebook [Magia del Gusto](#), basta cliccare "Mi piace" per non perdere le mie ultime ricette pubblicate. Ti aspetto!