

OTTOBRE 2013

RISOTTO ALLA ZUCCA GIALLA

INGREDIENTI:

- ZUCCA GIALLA



- CIPOLLA



- FORMAGGIO GRANA



- RISO



- OLIO



- SALE



- BRODO



- BURRO





QUANTITA' PER 6 PERSONE:

- ZUCCA GIALLA 400g
- CIPOLLA 1
- FORMAGGIO GRATTUGIATO 1 BUSTA (100g)
- RISO 2 TAZZE (400g)
- OLIO
- SALE
- BRODO VEGETALE 4 TAZZE (1lt)
- BURRO 100g



SMINUZZARE LA ZUCCA E LA CIPOLLA



SOFFRIGGERE LA CIPOLLA NEL BURRO



AGGIUNGERE LA ZUCCA E
FAR CUOCERE UN PO'



AGGIUNGERE IL RISO E
FARLO TOSTARE



COPRIRE CON IL BRODO E PORTARLO
A COTTURA MANTECARE CON BURRO E
PARMIGIANO



Buon appetito!!!