




Le
GRANDI
Nonne
IL BUONO DELLE NONNE

• Risotto con zucca salsiccia e polvere di pepe rosa •

	45 minuti
	per 6-8 persone
	430 kcal per persona

INGREDIENTI

- 500 g di Grandiriso Arborio
- 1,5 l di brodo di carne
- 2 salsicce fresche
- 300 g di dadini di zucca (varietà delica)
- 1 cipolla
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 limone
- Noce moscata
- Pepe rosa secco
- Sale

PREPARAZIONE

Grattugiate un quarto di buccia di limone con un quarto di noce moscata nel parmigiano per aromatizzarlo.

Passate il pepe rosa secco alla moulinette per renderlo polvere. Prendete le salsicce, spellatele e con i rebbi di una forchetta sbriciolatele e mettele nel tegame.

Tritate la cipolla, versate il vino bianco, aggiungete il riso e portate a bollore.

Poi fate sobbollire fino a consumare il vino, e fate arrostitire piano piano la carne. Versate un litro di brodo, i dadini di zucca e il riso. Portate a bollore, abbassate la fiamma e fate cucinare il risotto, aggiungete il brodo quando necessario.

Infine mantecate con una noce di burro e il parmigiano aromatizzato. Fate riposare il riso qualche minuto e servitelo dopo averlo spolverato con il pepe rosa.


I consigli dell'esperta
NUTRIZIONISTA DOTT. PRIMO VERCELLI

Risotto con zucca, salsiccia e polvere di pepe rosa: un magico riso per... tutti!

La zucca, dolcissima e gustosa, è un alimento ideale per chi ama seguire una dieta sana ed equilibrata. Si adatta perfettamente per realizzare piatti squisiti, ipocalorici, buoni, tipicamente autunnali e invernali.

