



RISOTTO CON ZUCCA E FUNGHI PORCINI

Ingredienti

400 gr. di riso carnaroli
1 kg. di zucca
300 gr. di funghi porcini
1 cipolla
prezzemolo
timo
maggiorana
100 gr. di canestrato grattugiato
q.b. salsa di soia
rabarbaro zucca
120 gr. di burro
brodo vegetale

Procedimento

Tagliare la cipolla a julienne e farla rosolare dolcemente con un po' di burro e acqua, quindi aggiungere la zucca tagliata a tocchetti e coprire la superficie di acqua. Portare ad ebollizione e cuocere per 30 min.
Frullare la crema ottenuta e passarla al cinese.

Pulire i funghi e tagliarli a fettine.

Tostare il riso in una pentola, bagnare con il vino bianco, farlo evaporare e aggiungere il brodo e a metà cottura aggiungere la crema di zucca.

Saltare i funghi in una padella con poco olio e aglio in camicia ed aggiungerli al risotto.

Unire il burro, il canestrato, le erbe fresche, la salsa di soia e il rabarbaro.
Mantecare il tutto e servire.