

## RISOTTO CON ZUCCA, MELE E AMARETTI



### Ingredienti Menù

430 g Crema di zucca - ECOK  
500 Riso Carnaroli - RK1  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5  
q.s. Superbrodo manzo "Casamia" - BA1

### Ingredienti

1/2 Limone  
50 g Cipolla  
30 g Zucchero  
70 g Parmigiano grattugiato  
100 g Burro  
50 ml. Vino bianco  
30 g. Amaretti sechhi  
250 g. Mele golden

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Procedimento

Per 6 persone

Preparare il brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le dosi e le indicazioni riportate sulla confezione. In una padella sciogliere metà del burro e rosolarvi le mele precedentemente tagliate a tocchetti; aggiungere lo zucchero, il succo del limone e cuocere per alcuni minuti. Nel frattempo in una casseruola scaldare un poco d'olio extravergine e farvi soffriggere la cipolla tritata; inserire il riso e tostarlo. Bagnare con il vino bianco e lasciar evaporare, quindi continuare a cuocere versando via via il brodo preparato; cinque minuti prima di togliere dal fuoco incorporare la crema di zucca e le mele. A cottura ultimata mantecare con il burro rimasto e il parmigiano grattugiato. Completare con una spolverata di amaretti sbriciolati e servire.