

RISOTTO DI ZUCCA E SALSICCIA



Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone

Imbiondire la cipolla tritata finemente in una casseruola per risotti con poco burro. Mantenendo la casseruola sul fuoco mettere la salsiccia spezzettata e farla rosolare. Aggiungere il riso carnaroli, a fuoco vivo farlo tostare e dopo sfumare con il vino bianco. Sempre mescolando, far evaporare tutto il vino bianco, in modo che rimanga solo un leggero profumo, e aggiungere a poco a poco il brodo bollente (ogni lt. d'acqua g. 22 di Grancuoco). A metà cottura, aggiungere la crema di zucca. Terminiamo la cottura, aggiungendo il brodo che occorre, e una volta cotto togliere dal fuoco per mantecarlo con burro e parmigiano. Servire ben caldo, con qualche scaglietta di buon parmigiano reggiano.

Procedimento senza glutine

Utilizzare Salsiccia riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

Ingredienti Menù

1 Confezione Crema di zucca - ECOK
500 g. Riso Carnaroli - RK1
q.b. Grancuoco granulare - BH1

Ingredienti

100 g. Parmigiano reggiano
30 g. Burro
500 g. Salsiccia
1 Cipolla
q.b. Sale e pepe