

# RISO CON LA ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di riso lungo,
- 500 g di zucca,
- 1 cipolla bianca,
- 150 cl di brodo,
- 1 punta di zafferano,
- 70 g di lardo di maiale,
- 70 g di formaggio parmigiano,
- poco olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Fare a dadini la zucca, tritare il lardo.

Far imbiondire la cipolla in poco olio e acqua.

Rosolare il lardo e la zucca insieme alla cipolla per 15 minuti a fuoco dolce.

Versare nel tegame il riso, allungandolo col brodo dove è stato sciolto lo zafferano.

Mescolare e far cuocere per 15 minuti.

Alla fine aggiungere il parmigiano e portare in tavola.