
RISOTTO CON ZUCCA E CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 3 carciofi,
- 200 g di polpa di zucca,
- 40 g di burro,
- brodo,
- formaggio grattugiato,
- sale,
- pepe.

In un tegame scaldate metà burro, insaporitevi la zucca cruda tagliata a pezzetti, regolate il sale, bagnatela con un po' d'acqua e lasciatela cuocere per 20 minuti.

A questo punto aggiungete la parte più tenera dei carciofi tagliata a spicchi sottili e cuocete per un altro quarto d'ora. Schiacciate la zucca con la forchetta.

Unite il riso, mescolate con cura, salate, pepate.

Portate a cottura bagnando con il brodo caldo a mano a mano che viene assorbito come per un normale risotto.

Poco prima che sia pronto mantecate con un pezzetto di burro fresco.

Servite con il formaggio grattugiato.