RISOTTO ALLA ZUCCA CON STRACCIATELLA E POLVERE DI CAFFÈ

RISO

INVERNO

50'

Ingredienti per **4** persone

320 g di riso Carnaroli

200 g di polpa di zucca già cotta

150 g di stracciatella

50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

brodo vegetale

1 bicchiere di vino bianco secco

olio extravergine di oliva, sale, pepe

caffè in polvere

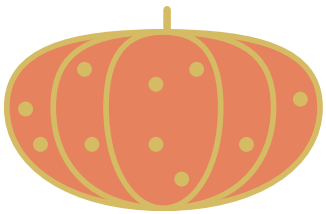
1 stecca di cannella

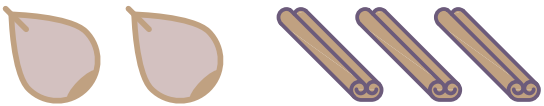
1 scalogno

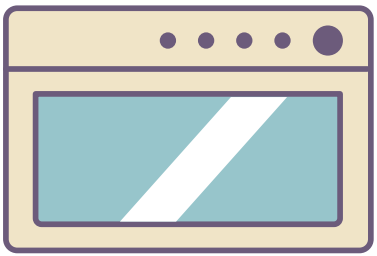
granella di nocciole tostate

1.

Tagliate la **zucca** a fette, condite con un filo di olio, sale, pepe, avvolgete in un foglio di carta di alluminio per alimenti insieme con lo scalogno tagliato a metà e la cannella, e **cuocete in forno** a 170 °C per circa 30 minuti.
A cottura ultimata eliminate lo scalogno, la cannella e **schiacciate** con una forchetta.

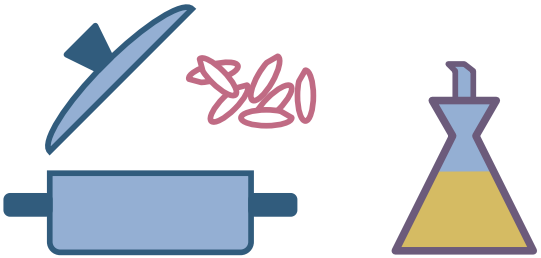






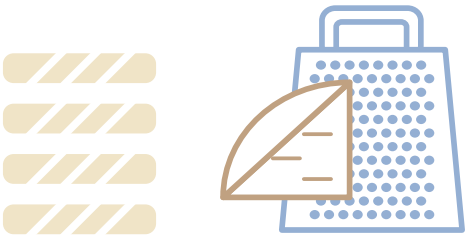
2.

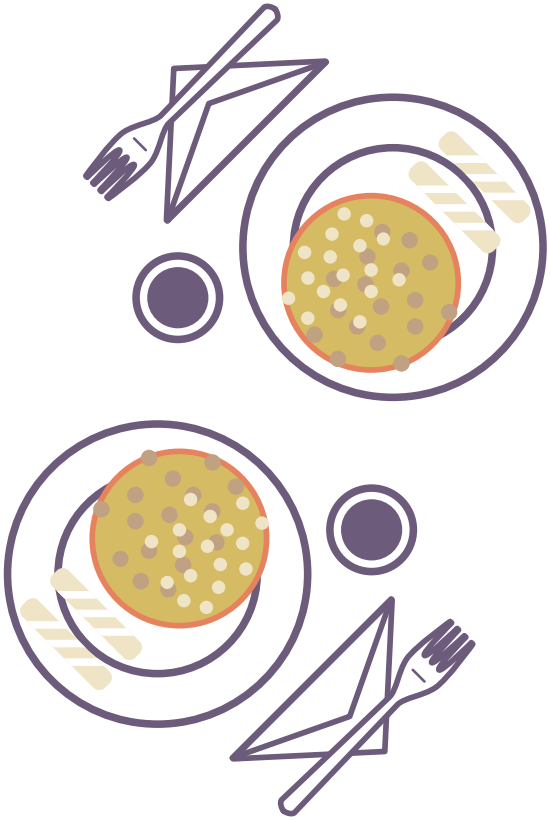
Fate **tostare il riso** con un filo di olio, sfumate con il vino, fate evaporare, bagnate con il brodo e, a metà cottura, aggiungete la zucca schiacciata e continuate la cottura del risotto.



3.

Quando il riso è al dente togliete dal fuoco, mantecate con la **stracciatella**, lasciandone da parte qualche cucchiaio per la decorazione del piatto, e il **Parmigiano**.



4.

Mettete il risotto nei **piatti**, spolverizzate con il **caffè** in polvere, aggiungete la stracciatella rimasta e la **granella di nocciole**.
Servite immediatamente.