Risotto con zucca al rosmarino

- Ingredienti
- Riso carnaroli
- 200 gr. polpa di zucca
- 1 bustina di zafferano
- 50 gr. di cipolla tritata
- 1 rametto di rosmarino
- 50 ml. di panna
- 50 gr. di parmigiano
- 150 gr. di salsiccia sbricciolata
- 2 cucchiai di burro
- 2 cucchiai di olio d’oliva
- 1/2 litro di brodo
- sale

Eliminate semi e filamenti alla polpa di zucca lavatela e tagliatela a dadini. Scaldate in un tegame l’olio con meta’ burro, rosolatevi la cipolla tritata insaporitevi i dadini di zucca per 2 minuti sempre mescolando. Aggiungete la salsiccia sbricciolata e dopo 5 minuti, il riso e gli aghi del rosmarino tagliati con le forbici. Tostate il riso 2 minuti e poi bagnate con un mestolo di brodo bollente, fate evaporare mescolando. Continuate la cottura finche’ il riso diventi morbido, ma al dente (14 minuti) . Unite lo zafferano sciolto nella panna mescolando. Incorporate a fuoco spento grana e burro rimasto, aggiustate di sale. Mettete il coperchio al tegame e fate riposare qualche istante, mescolate e servite.