

Risotto mantecato alla zucca, salsiccia affumicata e ricotta affumicata



Ingredienti

Ingredienti per 5 persone:

450 g riso "Carnaroli" o "Vialone Nano"
500 g zucca
250 g salsiccia affumicata
50 g cipolla
2 l brodo
50 g burro (per mantecare)
20 g olio extra-vergine
sale e pepe q.b.

Per la fonduta:

250 g ricotta affumicata
100 g latte
100 g panna
30 g fecola di patate

Preparazione

Realizzare il brodo come d'abitudine.

Mondare la zucca e tagliarla a tocchetti, farla cuocere a fuoco dolce, frullare il tutto ottenendo una purea (tenere qualche cubetto di zucca per guarnizione).

Privare la salsiccia della pellicina esterna, tagliarla a pezzetti e rosolarla, eliminare il grasso in eccesso.

Macinare la ricotta affumicata, sciogliere la fecola in poco latte per evitare che faccia grumi, aggiungere il restante latte e la panna, il formaggio macinato e cuocere il tutto a fuoco dolce fino ad ottenere una crema densa e priva di grumi (eventualmente frullare).

Tritare la cipolla e farla stufare in casseruola con un filo d'olio extra-vergine.

Aggiungere il riso e farlo tostare per qualche istante,

bagnare con un bicchiere di vino bianco e farlo evaporare.

Continuare la cottura per 14/15 minuti bagnando di tanto in tanto con un mestolo di brodo, aggiungere la purea di zucca e aggiustare di gusto con poco sale e pepe.

Quando il riso risulterà al dente, allontanarlo dalla fiamma e mantecarlo con il burro, mescolare fino ad ottenere un composto morbido e cremoso.

Servire guarnendo il piatto con i cubetti di zucca, la salsiccia e un cucchiaino di fonduta.