magimix

RISOTTO ZUCCA MANTECATO CON GORGONZOLA

By Menclossi Daniela

Preparazione : 1 ora(e) - **Riposo :** - - **Cottura :** 46 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 4 persone

- 320 Gr riso carnaroli - 200 Gr zucca - 50 Gr parmiggiano - 1 Bicchiere vino bianco secco - 2 Scalogno - 600 Ml brodo vegetale - 150 Gr gorgonzola

---

1. Pulire la zucca, tagliarla a pezzi, nel frattempo tritare lo 1 scalogno nella caraffa del Cook Expert, vel 14 programma ESPERTO, aggiungere tre cucchiai di olio, soffriggere programma ESPERTO vel.3 tre minuti a 130 gradi, aggiungere la zucca con 50 ml di brodo, cuocere con il programma STUFATO per 20 minuti.

2. Ultimata la cottura della zucca togliere la zucca dalla caraffa, mettere da parte.

3. Con il programma risciacquo lavare la macchina.

4. Procedere nuovamente con il trito dello scalogno, come sopra, fare nuovamente soffritto, aggiungere il riso tostare 3 minuti 130 gradi pz vel.3 nei tre minuti sfumare con il vino

5. Aggiungere il brodo e la zucca stufata continuare la cottura per 18 minuti vel.2A 100 gradi

6. Unire gorgonzola e parmiggiano terminare con altri due minuti e servire.

7. Durante la preparazione del risotto lasciare il tappo sul coperchio aperto

Cook Expert ■

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : Menclossi Daniela