

Orange is the new Black



I piatti della **tradizione** che non passano mai di moda... alzì la mano chi non avrebbe voglia in questi giorni di freddo, nebbia ed umidità di gustarsi un risottino alla **zucca** caldo e ancora fumante!

Vi devo confessare una cosa, l'ho mangiato ieri sera subito dopo aver scattato questa foto e... ne ho ancora una voglia matta! Credo proprio che farò presto il **bis** :)

Mille ricette vengono in mente con la zucca, ingrediente super versatile, ma le più semplici sono spesso le meglio riuscite. Avete mai pensato, per esempio, di aggiungere a questo risotto un cremosissimo yogurt al **pistacchio** ed un po' di buon aceto **balsamico**? In due semplicissime mosse avrete dato un tocco diverso e più originale alla classica ricetta ;)

Con questo piatto partecipo all'iniziativa di **Gluten free Travel & Living**, il [100% Gluten Free \(fri\)Day](#)



Orange is the new Black



impiattamento

Ingredienti per due persone

Per il brodo:

300 grammi di zucca mantovana;

2 litri di acqua;

sale grosso q.b.

Per il riso:

160 grammi di riso [Carnaroli Riserva San Massimo](#)];

1/2 bicchiere di vino bianco secco;

1/4 di cipolla bianca;

60 grammi di Parmigiano Reggiano 30 mesi;

1 noce di burro (30 grammi circa);

sale q.b.;

olio E.V.O. q.b.

Per le cips di zucca:

20 grammi di zucca;

sale q.b.;

olio di semi di girasole q.b.

Per la composizione:

1 vasetto di yogurt al pistacchio [Fattoria Scaldasole](#)];

aceto balsamico di Modena [Bonini Riserva](#)];

pistacchi sgusciati q.b.

*in caso di **celiachia** tutti gli ingredienti a rischio devono essere necessariamente **certificati senza glutine**

Procedimento

Il brodo:

In una pentola capiente versate due litri d'acqua ed unitevi la zucca pulita dai semi e privata dalla scorza. Salate e lasciate bollire per circa quindici minuti. Ora con una schiumarola togliete la zucca conservandone l'acqua che userete per cuocere il risotto.

La purea:

Frullate in un becher con un mixer ad immersione la zucca cotta con un filo di olio ed un pizzico di sale fino ad ottenere una purea

liscia ed omogenea.

Il risotto:

Tritate finemente la cipolla e fatela appassire a fiamma bassa in una casseruola con un filo di olio EVO per una decina di minuti.

Tostate quindi il riso per un paio di minuti a fiamma vivace.

Quando il riso risulterà traslucido, sfumate con mezzo bicchiere di vino.

Ultimate la cottura del riso, unendo un mestolo di brodo per volta. Giratelo in continuazione: in questo modo i chicchi di riso, oltre a cuocersi uniformemente, sprigioneranno tutto l'amido in essi contenuto e lo renderanno bello cremoso. A cinque minuti dalla fine unitevi la crema di zucca e terminate la cottura.

Spostate quindi la pentola dalla fiamma, aggiungete la noce di burro, il Parmigiano Reggiano ed un filo di olio. Lasciate riposare per un paio di minuti ed incominciate la mantecatura. Il risotto deve risultare bello cremoso. Per essere perfetto, muovendo la pentola a scatti avanti ed indietro, dovrebbe formarsi la "famosa" onda.

Le cips:

Tagliate a fette sottili un pezzetto di zucca e nel frattempo scaldate per bene l'olio di semi. Una volta a temperatura friggetevi le fettine di zucca per qualche secondo fino a renderle croccanti. Stendetele ora su un foglio di carta assorbente per eliminarne l'olio in eccesso e salatele leggermente.

La composizione:

Stendete in un piatto una porzione di riso appiattendolo leggermente battendo il fondo con il palmo della mano. Aggiungete adesso lo yogurt, un po' di aceto balsamico e della granella di pistacchi spellati e tritati a coltello precedentemente. Completate il piatto con le cips di zucca.