

# RISOTTO CON ZUCCA E FAVE



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Arborio o Carnaroli gr. 280  
Zucca gialla, pulita kg. 1  
Grana Padano gr. 60  
Burro gr. 50  
Cipolla bianca tritata gr. 20  
Cannella gr. 1  
Brodo vegetale lt. 1,2  
Sale q.b.  
Fave gr. 200  
Scalognò gr. 15  
Olio extravergine d'oliva gr. 20

## PROCEDIMENTO

Sbollentate le fave, pelatele e passatele in una padella con lo scalognò precedentemente affettato e un po' di olio. Portate a ebollizione il brodo, aggiungete la zucca spezzettata, la cannella in polvere e cuocete per una decina di minuti. Soffriggete la cipolla in un tegame con metà burro e tostate il riso. Scolate la zucca e frullatela conservando il brodo e aggiungendola al riso. Proseguite la cottura del risotto bagnando con il brodo. Quando il riso è al dente aggiungete le fave, mantecate con il burro rimanente e il Grana Padano grattugiato e terminate la cottura.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

