

La Ricetta del Mese dei cuochi RiBò

Crema di zucca con riso

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

650 Gr. Zucca
250 Gr. Patate
200 Gr. Riso
0.20 Gr. Carote
0.10 Gr. Cipolla
150 MI Latte
parzialmente scremato
Olio Evo Q.B
Rosmarino un rametto
40 Gr. Parmigiano
Reggiano
Acqua Q.B
Sale Q.B



PREPARAZIONE:

Tritare la cipolla finemente, tagliare a cubetti piccoli le carote ed in una pentola capiente scaldare l'olio e soffriggerle.

Aggiungere la zucca e le patate precedentemente tagliate a cubetti, il rosmarino e coprite con acqua e portare a ebollizione.

Lasciare cuocere per 20/25 minuti fino a rendere le verdure tenere.

Togliere il rametto di rosmarino e frullare il tutto con un mixer ad immersione direttamente in pentola aggiungendo il latte e il sale.

Cuocere il riso per 15 minuti e quando cotto, scolare ed amalgamarlo alla crema.

Servire con aggiunta di parmigiano a piacere.

Buon appetito!



Difficoltà: Facile



Tempo Preparazione: 30 Minuti
Tempo Cottura : 25/30 Minuti