

## Risotto alla zucca e gorgonzola

**Pubblicato:** Venerdì 17 Novembre 2006

**Ingredienti** (per quattro persone):

550 grammi di riso carnaroli  
500 grammi di zucca  
una cipolla oppure due piccoli scalogni  
50 grammi di gorgonzola  
brodo vegetale  
olio d'oliva  
noce moscata  
sale  
pepe  
parmigiano

**Preparazione :**

Fate rosolare la cipolla tritata (o lo scalogno) in sei cucchiaini di olio d'oliva. Tagliate la zucca a dadini e aggiungetela al soffritto con un pizzico di sale. Bagnate con poco meno di un mestolo di brodo e fatela cuocere per dieci minuti. Successivamente aggiungete il riso e lasciatelo insaporire per qualche minuto iniziate ad aggiungere il brodo un poco per volta e girate il risotto continuamente per non farlo attaccare al fondo; a pochi minuti dal termine della cottura unite il gorgonzola tagliato a pezzettini e mantecate fino a totale scioglimento del formaggio; servite spolverando di pepe nero tritato al momento e guarnite con abbondanti scaglie di parmigiano.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it