

Il risotto con zucca e amaretti di chef Luisa Valazza

Pubblicato: Giovedì 10 Dicembre 2015



*Una ricetta al giorno, per arrivare al Natale: è quello che Varesenews, con la collaborazione di **Tigros**, vi propone con l'aiuto di cinque grandi chef.*

***Davide Brovelli** de "Il Sole" di Ranco, **Massimiliano Celeste** de "Il Portale" di Pallanza, **Rita Possoni** del "Ma.Ri.Na." di Olgiate Olona, **Marco Sacco** del Piccolo Lago di Verbania, **Luisa Vallazza** de Il Sorriso di Soriso (NO): sono questi gli chef stellati che proporranno i loro cavalli di battaglia per le feste.*

*Su Varesenews le potrete scoprire una volta al giorno, per un goloso "countdown" in attesa delle Feste. ([GUARDA TUTTE LE RICETTE DELL'AVVENTO](#)). Le ricette sono inoltre raccolte nel libro "**Le ricette di Natale 2015**" che si può trovare in tutti i punti vendita, oppure dal 2 dicembre [on line sul sito di Tigros](#).*

La ricetta di oggi è di **Luisa Valazza**, chef del ristorante **Al Sorriso di Soriso (NO)**: ristorante a due stelle Michelin in un borgo antico in provincia di Novara. Luisa è una delle più celebri interpreti dell'arte culinaria mondiale, donna schietta e sincera che ama le tradizioni gastronomiche del territorio. Laureata in lettere e pittrice per passione, anche le sue creazioni in cucina sono il frutto di una scelta cromatica.

La ricetta proposta oggi è un risotto giallo molto speciale: **Il risotto con zucca, gorgonzola e amaretti all'aceto balsamico**.



RISOTTO CON ZUCCA, GORGONZOLA E AMARETTI ALL'ACETO BALSAMICO

Ingredienti **per 4 porzioni**

Per il risotto:

300 g di zucca ben asciutta
1 l di brodo vegetale
200 g di riso Carnaroli
50 g di burro
1 scalogno
100 g di gorgonzola
8 amaretti tritati
Aceto balsamico

Per la salsa al gorgonzola:

200 g di panna
150 g di gorgonzola
Sale

Preparazione

Per la salsa di gorgonzola:

bollire la panna per 5 minuti (deve ridursi a due terzi). Sciogliervi il gorgonzola, aggiustare di sale e passare con un colino. Tenere in caldo.

Per il risotto:

rosolare lo scalogno nel burro, aggiungere la zucca tagliata a dadini e successivamente il riso. Fare rosolare, bagnare con il brodo e portare a cottura per 16 minuti. Unire il gorgonzola e mantecare.

Composizione del piatto

Disporre il risotto nel piatto, aggiungere al centro gli amaretti sbriciolati, 3 cucchiaini di salsa di gorgonzola e 3 gocce di aceto balsamico.

[Stefania Radman](#)

stefania.radman@varesenews.it