

*Quando la zucca è in stagione si posso fare molte cose interessanti, tra cui questo risotto che tutti i miei amici hanno molto apprezzato.*

Metto la zucca pelata e tagliata grossolanamente nella casseruola dove cucinerò il risotto, con una foglia di lauro, un rametto di rosmarino, qualche foglia di salvia (se manca il fresco sopperisco col secco, purché di qualità), a piacere uno spicchio d'aglio (non è indispensabile), acqua per quanto il riso ne richiederà, un dado vegetale o, se non piace, un po' di sale grosso.

Quando il tutto bolle, levo il grosso delle erbe (qualche fogliolina non è fastidioso rimanga) e aggiungo il riso (Carnaroli, ma anche un integrale, o, per un piatto più rustico, cereali misti adatti al tipo di preparazione). Cuocio il risotto come da tradizione e prima di servirlo aggiungo formaggio feta greco e un po' d'olio d'oliva. Per la dose del feta considero un etto ogni tre/quattro persone.

Quando si serve si può aggiungere per ogni piatto una macinata di pepe nero, con o senza pizzico di menta secca sbriciolata o due foglie fresche.

B.A.