RISOTTO ALLA ZUCCA, PRUGNE DELLA CALIFORNIA E FONDUTA

Tempo di preparazione: 30 minuti
Tempo di cottura: 50 minuti
Porzioni: 4-6 persone



Ingredienti:

1 cipolla, sminuzzata
Sale e pepe nero per insaporire
1 zucca butternut, tagliata a pezzetti
150 ml di vino bianco
1 l di brodo vegetale
100 gr di fontina
30 ml di olio d'oliva
½ finocchio, tagliato a pezzetti
3 spicchi di aglio, tritato
200 gr di riso per risotto
150 gr di Prugne della California

Preparazione:

1. Riscaldate l'olio d'oliva sul fuoco a fiamma alta in una pentola di grandi dimensioni. Aggiungete le cipolle e abbassate il fuoco a fiamma medio-bassa. Cuocete per 10 minuti o finchè le cipolle risulteranno imbiondite, mescolando ogni tanto.
2. Aggiungete sale e pepe in base ai vostri gusti.
3. Aggiungete il finocchio tagliato a pezzetti, la zucca butternut, l'aglio tritato e il vino. Mescolate tutti gli ingredienti finchè non si saranno ben amalgamati.
4. Aggiungete il riso nella pentola e mescolate.
5. Aggiungete il brodo vegetale nella pentola 100 ml alla volta, aspettando che sia stato assorbito prima di aggiungerne altri 100 ml. Mescolate frequentemente per evitare che nessuno degli ingredienti si attacchi alla superficie della padella.
6. Quando il riso sarà cotto, aggiungete le Prugne della California sminuzzate e mescolate.
7. Tagliate il formaggio in cubetti e poi aggiungeteli al resto nella pentola e mescolate. Suggerimenti per servire: guarnite il risotto con delle Prugne della California sminuzzate e cubetti di formaggio e gustatevi questo piatto con amici e parenti!

(Autore: Peter Sidwell)

california™ prunes
Prunes. For life.