



©fiordizucca

<http://fiordizucca.blogspot.com>

## Risotto alla zucca e gamberi

### Ingredienti per 2 abbondante

- 1 bicchiere di riso per risotti
- 1 piccola cipolla
- 1 bicchiere di vino bianco
- 3 fette di zucca
- 1 cucchiaio di noci tritate
- 30gr di burro
- 1 pizzico di noce moscata
- brodo vegetale
- una manciata di gamberi

Sciogliete metà del burro in una pentola e soffriggete la cipolla tritata. Aggiungete le noci tritate ed il riso e fate tostare per qualche istante. Versate il vino bianco e sfumate poi aggiungete la zucca tagliata a dadini ed iniziate la cottura del riso aggiungendo brodo vegetale quanto basta. Quando il riso sarà cotto, togliete la pentola dal fuoco e mantecate con i gamberi, una noce di burro e la noce moscata. Il calore del riso cuocerà i gamberi al punto giusto senza indurirli. Servite subito.