



RISOTTO AL FORNO CON LA ZUCCA

PREPARAZIONE E TEMPI DI COTTURA: 1 ORA 45 MINUTI

INGREDIENTI

- **2 cucchiaini di olio di oliva**
- **2 scalogni, affettati finemente**
- **2 spicchi d'aglio, tritati finemente**
- **175 g di riso arborio**
- **150 ml di vino bianco secco**
- **1 l di brodo vegetale, caldo**
- **80 ml di panna intera**
- **1/4 di una piccola zucca, senza semi, tagliata a spicchi**
- **Sale e pepe nero macinato fresco**
- **Per servire: 3-4 cucchiaini di crème fraîche e 2-3 cucchiaini di parmigiano grattugiato**

METODO DI PREPARAZIONE

1. Scaldare l'olio di oliva in una padella iCook bassa (ad esempio, la casseruola da 3 litri del Set Famiglia). Scaldare a fuoco medio fino a quando l'olio non è ben caldo. Aggiungere gli scalogni, l'aglio e un pizzico di sale. Cuocere per 5-6 minuti fino a quando sono morbidi.
2. Aggiungere il riso e cuocere per 2-3 minuti, mescolando spesso, fino a quando non diventa traslucido. Aggiungere il vino, farlo sfumare, quindi cuocere a fuoco lento per altri 2 minuti.
3. Incorporare un mestolo di brodo alla volta, mescolando e cuocendo a fuoco lento fino a quando il riso non ha assorbito tutto il brodo prima di aggiungere un altro mestolo.
4. Continuare fino a quando il riso non ha assorbito tutto il brodo, risulta tenero all'assaggio e ha una consistenza cremosa; saranno necessari 25-30 minuti circa. Potrebbe non essere necessario utilizzare tutto il brodo.
5. Pre-riscaldare il forno a 190 °C (170 °C se ventilato) | 375 F | Forno a gas settore temperatura a 5.
6. Quando il riso è cotto, aggiungere la panna intera e regolare di sale e pepe. Versare il riso in una teglia da forno e completarlo con gli spicchi di zucca.
7. Cuocere in forno per circa 30-40 minuti fino a quando la parte superiore del risotto è brunita e la zucca è tenera se bucata con la punta di un coltello..
8. Per servire: Sfnare e lasciare riposare per 5 minuti prima di servire con qualche cucchiainata di crème fraîche. Cospargere con Parmigiano grattugiato.