

Minestra di riso e zucca

PREPARAZIONE 1 h e 20 minuti

CALORIE/PORZIONE 420 kcal

DOSI 4 persone

ESECUZIONE facile

INGREDIENTI

160 g di riso Vialone nano,
500 g di polpa di zucca mantovana pulita,
200 g di patate, 1 cipolla,
1 litro di brodo di carne,
2 fette di pancarrè,
80 g di grana grattugiato, noce moscata,
60 g di burro, sale, pepe.

COME PROCEDERE

1. Taglia la zucca, sbuccia le patate, lava le verdure e riducile a tocchetti. Sbuccia la cipolla, tritala molto finemente e falla appassire in una casseruola con 40 g di burro.
2. Unisci la zucca e le patate, copri le poco più che a filo con il brodo di carne e fai cuocere per 30 minuti circa, aggiungendo ancora brodo se le verdure risultassero troppo asciutte.
3. Lessa il riso in abbondante acqua bollente leggermente salata. Aggiungilo alla zuppa una grattata di noce moscata e una macinata di pepe, poi regola di sale.
4. scola il riso molto al dente e mescolalo delicatamente alla zuppa. Portalo a cottura, aggiungendo ancora un filo di brodo.
5. Nel frattempo, elimina la crosta del pane, taglialo a cubetti, trasferiscilo in una padella antiaderente e fallo rosolare dolcemente nel burro rimasto.
6. Distribuisci la zuppa nei piatti, cospargila con abbondante grana grattugiato e servila accompagnandola con i crostini caldi a parte.



FRANCO PIZZOCCHERO/MONDADORI PORTFOLIO

HAPPY HALLOWEEN A TUTTI!

1. Vellutata di zucca e carote **DimmidiSi**, con crostini, pronta da scaldare nel microonde, € 3,30.
2. Margherita La Nera Buitoni Bella Napoli, con carbone vegetale nell'impasto, 365 g, € 3,29.
3. Nuggets Halloween Lidl, croccanti bocconcini surgelati di pollo a forma di pipistrelli, zucche, fantasmi & co., 400 g, € 2,99.
4. I Fiori di Zucca Rustichella d'Abruzzo, pasta di grano duro con purea di zucca in edizione speciale per Halloween, 500 g, € 4.

WEEKEND DEL GUSTO

TARTUFO AD ALBA, OLIO IN UMBRIA

- Fino al 27 novembre Alba (Cuneo) ospita il Mercato mondiale del Tartufo Bianco, appuntamento doc per tutti gli intenditori di questo pregiato tubero. Fieradeltartufo.org
- In Umbria, dal 29 ottobre al 27 novembre Frantoi Aperti celebra per 5 weekend l'Olio Nuovo con eventi, degustazioni, visite agli uliveti e ai borghi dove l'extravergine viene prodotto. Frantoiaperti.net



1.

2.

3.

4.