

RISOTTO MANTECATO ALLA CREMA DI ZUCCA CON SALSICCIA E POLVERE DI LIQUERIZIA AMARELLI

INGREDIENTI (per 4 persone)

8 pugni di riso Carnaroli
brodo vegetale
500 gr di zucca
1 cucchiaio di olio di semi di zucca
2 scalogni
200 gr di salsiccia fresca
½ bicchiere di vino bianco
olio EVO
sale q.b.
1 rametto di rosmarino fresco
1 rametto di basilico liquirizia
Liquirizia in polvere



PREPARAZIONE

Pulite la zucca, eliminando i semi e la scorza esteriore. Riducete a tocchetti e lasciate cuocere in un tegame in teflon a bordi alti, con un po' d'olio e uno scalogno tritato grossolanamente. Lasciate andare a foco medio per circa 15 minuti, sino a quando la zucca non risulterà sfaldata. Togliete dal fuoco e passate il tutto con un frullatore o con il minipimer. Aggiungete l'olio di semi di zucca e regolate di sale. La consistenza dovrà essere perfettamente liscia e cremosa; se necessario, allungate con un filo di brodo vegetale.

Preparate un *bouquet garni* con rosmarino e basilico.

Tostate il riso in una padella di rame o alluminio dai bordi alti, soffriggendolo con un filo d'olio EVO, lo scalogno tritato e il mazzetto di erbe aromatiche. Aggiungete la salsiccia, precedentemente sfilata dal suo budello e sminuzzata a punta di coltello, sfumate con il vino e proseguite la cottura per il tempo, regolando via via di sale. Eliminate il bouquet garni, spegnete il fuoco e mantecate con la crema di zucca, ottenendo una perfetta consistenza all'onda. A piacere, aggiungete eventualmente del parmigiano e lasciate risposare due minuti.

Impiattate, spolverizzando con polvere di liquirizia.