

# Minestra di riso e zucca

## INGREDIENTI:

250 gr di riso da minestra,  
300 gr di zucca già pulita,  
½ cipolla,  
brodo vegetale qb,  
peperoncino a piacere,  
prezzemolo,  
sale qb,  
olio evo,  
parmigiano grattugiato a piacere.

Tritare finemente la cipolla e metterla in una pentola insieme a un po' di olio e lasciarla appassire con del peperoncino.

Tritare grossolanamente la zucca e unirla al soffritto farla insaporire e coprirla con del brodo caldo, lasciar cuocere per 10', unire il riso, salare e se necessario altro brodo deve rimanere piuttosto liquida essendo una minestra e non un risotto, portare a cottura.

Una volta pronta, spegnere, aggiungere del prezzemolo tritato finemente e impiattare arricchire con un po' di olio evo a crudo e chi vuole formaggio.