

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.