Pomì
O Così. O Pomì.

Risotto zucca e patate



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Brodo vegetale: 1 litro
- Cipolla: 1
- Olio extravergine di oliva: 2 cucchiai
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Patate: 2 medie
- Pepe nero: q.b.
- Riso: 300 gr
- Zucca: 250 gr

Preparazione

Il **risotto zucca** e patate è un primo autunnale delizioso, caldo, cremoso, saporito e avvolgente. Zucca e patate insieme stanno benissimo, sono un abbinamento che adoro e questo risotto è davvero saporito. Piacerà a tutta la famiglia, anche ai più piccini che solitamente non amano molto le verdure!

Il risotto zucca e patate è super facile e veloce da preparare, iniziamo?

1. Per prima cosa pulite sia le patate che la zucca e tagliatele a piccoli pezzettini;
2. Versate l'olio extra vergine di oliva in padella, fate imbiondire la cipolla tritata e unite poi sia le patate che la zucca, fatele rosolare per un minutino e fate tostare poi il riso;
3. Aggiungete i ***pomodori a cubetti Pomì*** e versate poco brodo vegetale per volta, portare il riso a cottura;
4. Non appena il risotto sarà pronto, insaporitelo con parmigiano grattugiato e pepe nero;
5. Impiattate il risotto zucca e patate e gustatelo caldo, è cremoso e gustosissimo!

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 200 gr

