Zucche di riso



Tempo di preparazione: 35 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Brodo vegetale: 750 ml
- Cipolla: 1
- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiai
- Olive nere: una decina
- Parmigiano grattugiato: 100 gr
- Pepe nero: q.b.
- Prezzemolo: q.b.
- Riso: 300 gr
- Zucca già sbucciata: 250 gr

Preparazione

La **zucca ripiena di riso al forno** è una ricetta di Halloween carinissima, molto semplice e veloce da preparare. Non sono solo belle da vedere ma sono anche buonissime, preparatele per la festa più terrificante dell'anno e stupirete proprio tutti, grandi e piccini!

La zucca ripiena di riso al forno è semplicissima da realizzare:

1. Come prima cosa preparate il risotto. Mettete l'**olio extra vergine di oliva** in padella e fate imbiondire la cipolla tritata finemente. Aggiungete la zucca sbucciata e tagliata a piccoli pezzettini e lasciatela soffriggere per un minutino.
2. Unite la polpa di ***pomodoro a cubetti*** e proseguite la cottura per un paio di minuti. Fate tostare il riso e, versando del brodo vegetale poco per volta, portatelo a cottura. Il risotto non deve essere troppo cremoso, anzi, deve rimanere leggermente asciutto perchè poi andrà modellato a formare le zucche.
3. Non appena il riso sarà pronto, insaporitelo con parmigiano grattugiato, pepe nero e lasciatelo intiepidire. Nel frattempo, tagliate le olive nere a pezzettini, con esse realizzeremo poi la bocca e gli occhi delle zucche di riso.
4. Prendete un po' di riso, formate una pallina e schiacciatela leggermente. Realizzate gli occhi e la bocca con i pezzettini di olive ed infornate le zucche di riso in forno preriscaldato a 180 gradi per 20 minuti.
5. Le zucche di riso sono pronte, ultimatele aggiungendo un pezzettino di prezzemolo a formare i vari peduncoli.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 200 gr

