

Risotto con zucca, taleggio e pancetta

- Ingredienti: (2 persone)
- 150 gr. di riso
- 100 gr. di zucca
- 100 gr. di taleggio
- 2 fette di pancetta
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla
- erbe aromatiche q.b.
- olio extravergine d'oliva q.b.
- sale q.b.

Per prima cosa mettiamo a bollire in un pentolino con acqua salata il sedano, la cipolla, la carota, tutti lavati e tagliati a pezzettoni. Attendiamo almeno mezz'ora e poi filtriamo il brodo ottenuto. Grattugiamo parte della zucca e saltiamola in casseruola con un filo d'olio. Aggiungiamo la zucca rimanente, tagliata a cubetti, e il riso. Tostiamolo e poi aggiungiamo il brodo un mestolo per volta. A fine cottura, mantechiamo il risotto con parte del taleggio. Serviamo il piatto con il rimanente formaggio tagliato a dadini e passato nelle erbe tritate e la pancetta ben rosolata in padella.