
RISOTTO DELLE STREGHE

Posted by Alessandra - 2008/10/22 17:59

Ingredienti:

Per 6 persone

- riso 400 g
- polpa di zucca 400 g
- burro 150g
- parmigiano reggiano grattugiato 100 g
- cipolla
- brodo
- prezzemolo
- sale e pepe

Preparazione

Mettere in una casseruola la cipolla tritata finemente con la metà del burro poi aggiungere la zucca tagliata a piccoli dadini, versare un pò di brodo, salare e pepare lasciando cuocere a fuoco basso per 10 minuti circa. Versare il riso e portare a cottura aggiungendo gradualmente il brodo bollente. Quando il risotto é cotto unire il burro rimasto, il prezzemolo e il parmigiano.

http://www.fantasygif.it/Festivita/Halloween/halloween_166.gif

=====

Re:RISOTTO DELLE STREGHE

Posted by Delizieiblee - 2008/10/22 22:26

:kiss:
Buono! Sembra anche molto semplice da preparare...la prossima zucca che entra in casa non avrà scampo!

=====

Re:RISOTTO DELLE STREGHE

Posted by Delizieiblee - 2008/12/08 03:02

Grazie Ale mi hai fatto fare un figurone!
L'ho servito oggi per il pranzo domenicale ed è stato un successone!!!
:kiss: :kiss:

=====

Re:RISOTTO DELLE STREGHE

Posted by Alessandra - 2008/12/08 05:57

Sono felice che ti è piaciuto!!!!!!!!!!!!!!

ciao e alla prossima!!!!!!!!!!

Ale

=====