RISOTTO BICOLORE AL SALVA CREMASCO

Ingredienti per 4 persone

Risotto giallo:

300 g di zucca 150 g di riso (carnaroli o vialone nano) 50 g di Salva Cremasco grattugiato uno scalogno brodo vegetale alloro olio sale

Risotto verde:

sale

150 g di riso (carnaroli o vialone nano) 80 g di spinaci 50 g di Salva Cremasco grattugiato 30 g di burro brodo vegetale mezza cipolla olio

Risotto giallo: tritare lo scalogno e tagliare la zucca a dadi. Rosolare in padella con una cucchiaiata d'olio e una foglia d'alloro per qualche minuto; aggiustare di sale e continuare la cottura per una decina di minuti. Aggiungere il riso, fare imbiondire e bagnare con il brodo vegetale. Fare cuocere per 15 minuti senza smettere di mescolare.

Risotto verde: soffriggere nell'olio metá cipolla, gli spinaci freschi tritati e salare. Togliere dal tegame metà del soffritto e frullarlo con un goccio di brodo vegetale. Unire il riso al soffritto restante e lasciarlo tostare, aggiungere gli spinaci frullati, coprire con brodo vegetale e lasciare cuocere per circa 15 minuti.

Una volta portati a cottura, mantecare separatamente i due risotti con il Salva Cremasco grattugiato e il burro. Disporli in un unico piatto alternando i colori e servire immediatamente.

