

Riso "Halloween"



Ingredienti (x4 persone)

320g riso Venere
600g zucca
100g gorgonzola
150ml latte
30g burro
1 cucchiaio di farina
olio extra vergine di oliva
aglio
prezzemolo
sale

Esecuzione



Tagliate la zucca a cubetti e cuocetela in padella con olio e aglio tritato. Salatela e unite un pò di prezzemolo tritato. Prelevate una metà della zucca cotta e frullatela, aggiungendo un filo d'olio.

Cuocete il riso in acqua bollente per 18 minuti, poi scolatelo e conditelo con la zucca a pezzetti.

Dividete il riso in 4 stampini foderati con la pellicola trasparente e pressatelo bene. Mentre il riso riposa, preparate la besciamella: sciogliete il burro in un pentolino e versate la farina, fatela tostare per un minuto poi aggiungete il latte tutto in una volta. Mescolate finchè non si addensa, quando bolle spegnete il fuoco ed aggiungete il gorgonzola a pezzetti, mescolate finchè non si sarà completamente sciolto. Componete il piatto versando prima un pò di crema di zucca, poi il riso ed infine il gorgonzola.