
Risotto di zucca

(risot da zitga)

per 4 persunas

Ingrediencias:

- 1 tschagula, manizzar
- 1 tschadun pitschen sal
- 6 tschaduns ieli d'ulivas, brassar la tschagula, il sal cun 2 tschaduns aua chauda en l'ieli
- 400 gr charn da zitga, tagliar fin, agiuntar e brassar in zic
- 2 tschaduns pitschens granulat da buglion, maschadar cun 4 chazs aua buglienta e svidar tiers, metter il viertgel sin la chazetta e laschar coier bufatg per ½ ura fin che la zitga è sco ina crema
- 320 gram ris da risot (sort che coi spert), lavar ed agiuntar, laschar coier a fin (ev. svidar tiers in zic buglion chaud da temp en temp)
- 20 grams pischada
- 30 grams parmesan, truschar en e servir

Bun appetit!
