



Risotto alla zucca con toma del Lago Nero

Un risotto che sposa due ingredienti prettamente autunnali, ideali per un piatto delicato e gustoso allo stesso tempo, adatto anche ai vegetariani.

Nel **risotto alla zucca con toma del Lago Nero**, la dolcezza della [zucca](#) si lega bene con la sapidità della **toma del lago Nero**, un formaggio grasso che crea la necessaria cremosità di un risotto all'onda. Il profumo e l'aromaticità particolari di questo prodotto caseario tipico di Cesana, nell'Alta Val Susa, sono dovuti ai pascoli di alta quota; la sua stagionatura termina in autunno e proprio in questo periodo viene commercializzato.

Immaneabile nel tagliere di [formaggi piemontesi](#), questa toma squisita, dall'occhiatura pronunciata, è presente in tante ricette corpose a base di riso e polenta, tradizionali della cucina montana e valligiana.



Risotto alla zucca con toma del Lago Nero (Foto © Rita Mighela).

Ricetta Risotto alla zucca con toma del Lago Nero

Ingredienti per 4 persone

- 320 grammi di riso Carnaroli
- 250 grammi di zucca pulita
- 100 grammi di toma del Lago Nero + 20 gr per guarnire
- 20 grammi di burro
- ½ bicchiere di vino bianco secco
- 1 cipolla piccola
- 1 cucchiaino raso di sale
- 1 pizzico di pepe bianco.

Preparazione

Versare 1 litro e mezzo d'acqua in una pentola e portare a bollire, aggiungere il sale, la zucca tagliata a pezzi e cuocere a fiamma bassa per circa 30 minuti.

Scolare la zucca e schiacciarla con una forchetta per ridurla in purea. Tenere da parte e al caldo l'acqua di cottura, in quanto fungerà da brodo per bagnare il riso.

Tagliare la toma del lago Nero a cubetti e tenere a portata di mano.

In un tegame, sciogliere il burro a fiamma bassa, senza far sfrigolare, e far appassire la cipolla tritata finemente. Aggiungere il riso e far tostare per qualche minuto, mescolando con un cucchiaio perché non scurisca. Versare il vino e sfumare, quindi bagnare con un mestolo di acqua di cottura della zucca. Attendere che si restringa il liquido e unire un altro mestolo di acqua con la zucca ridotta in purea.

Proseguire aggiungendo brodo appena si asciuga, a metà cottura mettere la toma e far sciogliere. Il tempo totale di cottura dovrà essere di circa 15 minuti ma va valutato anche in base alla qualità del riso scelto e tenendo presente che dovrà restare al dente.

Spegnere la fiamma, coprire il tegame per circa un minuto, quindi servire nei piatti con una spruzzata di pepe bianco e qualche cubetto di toma.

Buon appetito.

Data di creazione

02/11/2017

Autore

rita-mighela