

Risotto nella zucca mantovana

Ingredienti:

- 1,5 kg circa Zucca verde mantovana
- 380 g riso
- 50 g burro
- 80 ml vino bianco
- 3 cucchiaini parmigiano reggiano (o grana padano)
- 3 cucchiaini olio EVO
- 100 g burro per mantecare
- 3 amaretti
- q.b. mostarda mantovana
- q.b. sale
- q.b. pepe
- 3 scalogno
- timo fresco
- q.b. brodo vegetale per mantecare il riso (con sedano, carota, alloro, cipolla)

Procedimento

Tagliate la calotta alla zucca e, aiutandovi con un coltellino, scavate per togliere i semi e i filamenti. Mettetela in forno a 160° C avvolta con alluminio fino a che sarà cotta e morbida (circa un'ora).

Una volta pronta, scavate la sua polpa all'interno senza rompere la forma della zucca.

Procedete con il risotto. In un tegame per risotti sciogliete l'olio e burro e aggiungete lo scalogno precedentemente pulito e tritato. Rosolate a fuoco dolce per qualche minuto quindi aggiungete il riso e fatelo tostare. Sfumate con il vino bianco, fate asciugare e procedete con la cottura bagnando con il brodo, mescolando di tanto in tanto.

A 3/4 di cottura aggiungete la polpa, continuando a mescolare per amalgamare bene gli ingredienti.

Ora aggiungete il timo fresco e, ad un paio di minuti dal tempo di cottura, aggiungete gli amaretti sbriciolati.

Allontanate la pentola dal fuoco e mantecate con burro e formaggio grattugiato. t

A fine cottura regolate di sale e pepe.

Servite nella zucca decorando con un po' di mostarda mantovana.

Biscotti farciti al pistacchio

Ingredienti:

**per la ganache al
pistacchio**

- 200 g panna fresca liquida
- 100 g cioccolato bianco
- 100 g pasta di pistacchio
- qualche goccia di colorante verde (facoltativo)
- q.b. granella di pistacchio

per i biscotti

- 200 g crema di pistacchi
- 160 g farina
- 1 uovo grande
- qualche goccia di colorante verde (facoltativo)

Procedimento

Sgusciate l'uovo in una planetaria e lavoratelo con la frusta per qualche istante fino a schiumarlo leggermente. Aggiungete la crema di pistacchio e poi la farina gradualmente. Otterrete un impasto liscio e lucido.

Prelevate circa 15 porzioni di impasto e modellatele con i palmi delle mani per formare delle sfere. Sistematele su una teglia foderata di carta forno, leggermente distanziate tra loro.

Utilizzando il manico di un mestolo, praticate un foro profondo circa 1 cm al centro di ogni pallina. Procedete poi a cuocere i biscotti in forno statico preriscaldato a 175 °C per 12 minuti.

Sfornate e lasciate raffreddare.

Preparate la ganache al pistacchio. Tritate il cioccolato, mettetelo in un contenitore stretto e dai bordi alti (il bicchiere del frullatore a immersione) e aggiungete la crema di pistacchio. In un pentolino, scaldate la panna fino a sfiorare il bollore. Versate la panna calda sul composto di cioccolato e pistacchio e frullate per bene con un mixer a immersione.

Biscotti farciti al pistacchio

Continuate ad emulsionare, ottenendo una crema liscia senza grumi.

Trasferite in un contenitore largo per farla raffreddare velocemente e coprite con pellicola a contatto. Lasciate riposare in frigo per 6 ore o una notte. Montate la ganache ottenuta con le fruste elettriche o in planetaria, fate attenzione a non montarla troppo. Trasferite in un sac à poche con una bocchetta a stella e decorate i biscotti con un ciuffetto di ganache al pistacchio.