

Crema con Zucca e Castagne

- 100% vegetale
- Con verdure fresche
- Senza conservanti
- Solo olio extravergine di oliva italiano
- Senza coloranti
- Senza glutammato
- Senza aromi
- Senza grassi animali



Scalda le tue giornate autunnali con la nostra
Crema con Zucca e Castagne!

Gusta le 2 porzioni in compagnia, pronte in pochi minuti,
cucinate da noi con ingredienti freschissimi come se l'avessi
preparata tu.

Proprietà

La zucca è povera in calorie, grassi e sodio mentre contiene una buona quantità di fibre, vitamina A e B; le castagne, nutrienti e ricche di acqua, contengono un'elevata percentuale di potassio, magnesio, calcio, zolfo e fosforo.

Lo sapevi che... ??

Lo sapevi che durante il mese di Ottobre negli USA, in Canada e in Germania si svolgono diverse regate su zucche giganti?

Lo sapevi che... ??

Le castagne degli ippocastani in passato venivano tritate e date da mangiare ai cavalli per curare l'asma e il raffreddore. Quando le persone si accorsero dei benefici che ne traevano i cavalli, cominciarono a tenersene un paio in tasca da poter masticare. Da qui nacque dunque la leggenda di tenere in tasca una castagna per far passare il raffreddore!

Risotto con Zucca e Castagne

Difficoltà: bassa

Preparazione: 30min

Cottura: 20 min

Dosi per: 4 persone

Ingredienti

1 confezione di Crema con Zucca e Castagne Zerbinati

320g Riso Carnaroli

100g Cipolle Ramate

1l Brodo vegetale Zerbinati

80g Parmigiano reggiano

50g Burro

Pepe nero q.b.

Sale fino q.b.

20g Olio extravergine di oliva

Preparazione

Per prima cosa prepariamo il soffritto tagliando finemente le cipolle e facendole rosolare in padella con l'olio extravergine di oliva; quando saranno dorate versiamo il brodo e il riso e lo lasciamo cuocere. Verso metà cottura aggiungiamo poco alla volta la Crema di Zucca e Castagne, fino a fine cottura del riso (15-20 min). Infine a fuoco spento mantechiamo il risotto con burro e parmigiano. Un po' di sale e pepe ed è pronto da gustare!



Vuoi rendere il tuo risotto ancora più gustoso?

Aggiungi, 10 minuti prima della fine della cottura del riso, 200g di salsiccia tagliata a pezzettini...vedrai che bontà!

