



## Εορταστικό ριζότο με ψητή κολοκύθα

**Μερίδες:** 2 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 1 ώρα και 30 λεπτά

### Υλικά:

½ κολοκύθα butternut (μικρή και μακρόστενη) με την φλούδα

2 σκελίδες σκόρδο, ολόκληρες

2-3 φύλλα φασκόμηλο

2 κ.σ. φυτικό βούτυρο

2 λευκό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο

[200 γρ. Risovi Ρύζι Arborio](#)

150ml λευκό κρασί

750ml καυτό ζωμό λαχανικών

100 γρ. φυτική παρμεζάνα

ελαιόλαδο

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Υλικά για το σερβίρισμα:

φρεσκοτριμμένο πιπέρι

φυτική παρμεζάνα

φύλλα φασκόμηλο (προαιρετικά)

### Εκτέλεση

- 1) Καθαρίζουμε την κολοκύθα από τα σπόρια, βάζουμε τα σκόρδα και το φασκόμηλο στην εσοχή της, την αλατοπιπερώνουμε πολύ καλά, ραντίζουμε με ελαιόλαδο και ψήνουμε για 50-60 λεπτά στις αντιστάσεις στους 200°C ή μέχρι να μαλακώσει τελείως η κολοκύθα.
- 2) Πετάμε τα φασκόμηλα, αφαιρούμε την σάρκα της κολοκύθας με ένα κουτάλι και την βάζουμε μαζί με τα σκόρδα σε ένα μπλέντερ (αν δεν αντέχει την θερμότητα, αφήνουμε την κολοκύθα να κρυώσει ελαφρώς). Προσθέτουμε το βούτυρο και χτυπάμε καλά, δοκιμάζουμε κι αν χρειαστεί αλατοπιπερώνουμε. Αφήνουμε στην άκρη.



- 3) Βάζουμε σε μία πλατιά κατσαρόλα ή βαθύ τηγάνι 3 κ.σ. ελαιόλαδο. Μόλις κάψει ρίχνουμε τα κρεμμύδια και σοτάρουμε για 10-12 λεπτά. Προσθέτουμε το [Risovi Púzi Arborio](#) και σοτάρουμε για ακόμη 1-2 λεπτά.
- 4) Σβήνουμε με το κρασί και μαγειρεύουμε για 2 λεπτά ώστε να εξατμιστεί το αλκοόλ. Περιχύνουμε σταδιακά με τον ζωμό λαχανικών, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε συνεχώς με μία ξύλινη κουτάλα.
- 5) Όταν το [Risovi Púzi Arborio](#) είναι σχεδόν έτοιμο ρίχνουμε την πολτοποιημένη κολοκύθα, τη φυτική παρμεζάνα, ανακατεύουμε και αφήνουμε να μαγειρευτεί σε μέτρια φωτιά για 5 λεπτά, μέχρι να δέσει.
- 6) Σερβίρουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι, λίγο φασκόμηλο και επιπλέον φυτική παρμεζάνα.