



Cucinattiva vi presenta oggi un primo piatto fantastico

Cucinattiva compie oggi 3 anni ... “Ã? stata un’impresa per me questo blog, perchÃ© sono partita da zero, inesperta e da sola – *ha detto la responsabile di Cucinattiva, Laura* – ma il capricorno che Ã” in me mi ha resa piÃ¹ forte quando non vedevo risultati, portandomi a pensare che dovevo farlo, ci dovevo riuscire. Oggi posso dire, con soddisfazione di esserci riuscita e per questo ringrazio tutti i fan di Cucinattiva, ai quali voglio proporre oggi una gustosissima ricetta”

Risotto autunnale dal sapore un pÃ² marino

Cucinattiva vi presenta oggi un primo piatto fantastico, che rilascia unâ??esplosione di sapori nella bocca. Il dolce della zucca, lâ??affumicato del salmone, il fresco dellâ??erbetta e dello stracchino

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di zucca gialla;
- 2 tazze di riso;
- 1 cipolla bianca;
- 2 fettine di salmone affumicato;
- olio extra vergine di oliva;
- erbetta fresca;
- 3 cucchiari di Parmigiano;
- 2 cucchiari di stracchino;
- sale.

Preparazione:

Pulite e private la zucca dei propri semi, sotto lâ??acqua corrente. Togliete la buccia dura e tagliate a dadini la parte arancione/gialla. In una pentola scaldate lâ??olio e la cipolla tagliata a rondelle. Fate appassire lâ??ortaggio insieme ad un bicchiere di acqua e ... [clicca qui](#) “*Cucinattiva*”

