



# Risotto kurpitsalla

## AINEKSET

1 keskikokoinen kurpitsa (myski tms.)  
kurpitsansiemeniä  
9-10 dl Mäntymäen luomukanalientä  
2 salottisipulia  
1 valkosipulinkynsi  
2 rkl voita  
4 dl risottoriisiä  
1 dl valkoviiniä  
50 g voita  
1 1/2dl parmesaania raastettuna  
suolaa  
mustapippuria  
tuoretta timjamia

## OHJE

Halkaise kurpitsa isolla ja terävällä veitsellä, poista siemenet ja rihmat. Leikkaa kuoret pois ja kuutioi kurpitsa. Keitä kuutiot pienessä määrässä kanalientä, kunnes ne pehmenevät. Soseuta sauvasekoittimella.

Paahda kurpitsansiemenet kevyesti kuivalla pannulla.  
Kuumenna kanaliemi pienessä kattilassa.  
Kuori ja hienonna sipulit ja valkosipulinkynsi.

Kuullota sipulit voissa isossa kattilassa. Lisää riisi, anna kuullottua. Kaada valkoviini kattilaan. Sekoittele, kunnes viini on imeytynyt. Lisää kuumaa kanalientä risottoon vähän kerrallaan, anna imeytyä ennen kuin lisäät lientä. Valmis risotto on kosteaa.

Sekoita soseutettu kurpitsa risottoon. Sekoita joukkoon raastettu parmesaani ja voi. Mausta ripauksella suolaa ja pippuria. Ripottele annosten päälle parmesaaniraastetta, paahdettuja kurpitsansiemeniä ja tuoretta timjamia.