**Risotto all'Amarone con zucca RICETTA VEGAN!**

Difficoltà: Facile

Persone: 4

Tempo: 35 m

Ingredienti

240 g Riso 150 g Zucca gialla 300 ml Amarone 1 Cipolla Olio Extra Vergine di Oliva 1,5 l Brodo vegetale q.b. Sale

Preparazione

Togliete la scorza verde e i semi alla zucca, tagliate la polpa a dadini e tenetela da parte. Sbucciate e tritate finemente la cipolla, stufatela nella casseruola con l’olio e aggiungete la zucca, bagnando con 1 mestolino di brodo caldo.

Proseguite la cottura per 5 minuti. Versate il riso, alzate la fiamma e bagnate con il vino. Aggiungete brodo caldo ogni volta che il risotto si asciuga, fino a ultimarne la cottura. Aggiustate di sapore e lasciate riposare il risotto nella casseruola per un paio di minuti, prima di servirlo.

**Filetto di cervo con salsa ai mirtilli**

Difficoltà: Facile

Persone: 4

Tempo: 35 m

Ingredienti

8 fette di filetto di Cervo Farina qb 200 g Mirtilli Olio Di Oliva Extravergine Scalogno 2 bicchieri di Ripasso Pepe Sale qb

Preparazione

Infarinate leggermente la carne. Mettete sul fuoco una larga padella con 2-3 cucchiai di olio, unite il trito di scalogni e fatelo soffriggere a fiamma bassa; sistemate nel recipiente i filetti e fateli rosolare dolcemente.

Lavate e asciugate i mirtilli, uniteli alla carne e mescolate con delicatezza, quindi versate il vino; alzate la fiamma e fatelo in parte evaporare. Continuate la cottura lentamente finche la salsa sarà piuttosto ristretta; alla fine regolate di sale e pepe.

Suddividete nei piatti la carne con il sugo di mirtilli e servite ben caldo.