

PRIMI PIATTI

# Risotto ai funghi misti

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Il **risotto con funghi misti** è un piatto **tipico della cucina italiana**, una **ricetta** speciale se cucinata con i **funghi** appena raccolti, ma anche così versatile che è buonissima anche con funghi coltivati o essiccati.

Il **risotto con funghi misti** è un piatto semplice e gustoso, che si può fare con diversi tipi di funghi, come porcini, champignon, finferli o altri funghi disponibili al momento. Il risotto con funghi misti è perfetto per il pranzo o la cena, soprattutto nella stagione fredda, quando è molto importante scaldarsi con del buon cibo genuino.

**Prova la nostra ricetta con video e passo passo fotografico** per cucinare anche tu un buonissimo

risotto di funghi misti fatto a regola d'arte.

**Se ami cucinare il riso, ecco per te alcune ricette**  
che sono assolutamente imperdibili:

[Arancini di pesce](#)

[Risotto con i broccoli](#)

[Timballo di riso](#)

[Risotto con salsiccia e zafferano](#)

[Risotto al prosecco](#)

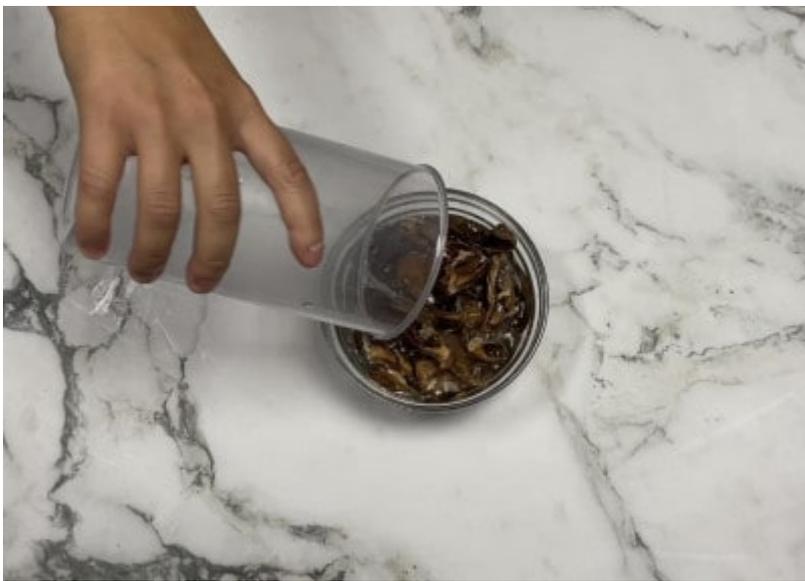
## INGREDIENTI

RISO CARNAROLI 360 gr  
FUNGHI CHAMPIGNON 250 gr  
FUNGHI PORCINI SECCHI 6  
SCALOGNO 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
BRODO VEGETALE  
VINO BIANCO ½ bicchieri  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
PEPE NERO  
PARMIGIANO GRATTUGIATO facoltativo  
-  
BURRO una noce -

## PREPARAZIONE

**1** Per cucinare un buon risotto con funghi misti, devi per prima cosa preparare il [brodo vegetale](#), in fase di preparazione, aggiungerai alla verdura prevista, anche un paio di porcini secchi, in modo che prenda ancora più sapore. Quando il brodo sarà pronto, mantienilo al caldo e inizia a cucinare il risotto.

Versate dell'olio extravergine d'oliva in una casseruola, lasciate scaldare, tagliate finemente uno scalogno, poi trasferitelo nella casseruola con l'olio caldo e lasciate soffriggere leggermente, sfumate con del vino bianco e fate evaporare completamente la parte alcolica. Spegnete il fuoco e tenete da parte lo scalogno deglassato.





- 2 Scaldate in una padella un giro d'olio con uno spicchio d'aglio schiacciato lasciato in camicia. Preparate un trito di prezzemolo fresco.





**3** Affettate i funghi champignon a fette, poi aggiungeteli in padella con l'olio e lo spicchio

d'aglio, regolate con un pizzico di sale e una macinata di pepe nero, spolverate con il prezzemolo tritato appena preparato e fate cuocere per qualche minuto.



- 4 In un'altra padella sciolgete una noce di burro, appena il burro si sarà sciolto completamente, versate al suo interno il riso e fatelo tostare bene.



- 5 Metti sul fuoco una pentola adatta alla cottura del risotto e versaci un giro di olio extravergine di oliva, aggiungi lo scalogno affettato e fai scaldare, unisci il riso e fallo tostare mescolandolo con una spatola.

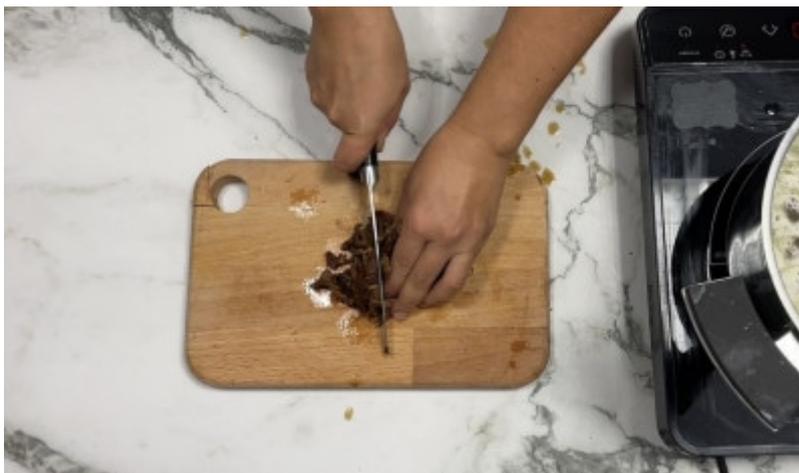




6 Versa un po' di brodo bollente sul riso e cuocilo mescolandolo spesso. Prima che il brodo aggiunto si restringa, scola i funghi porcini dalla loro acqua e strizzali con le mani, posali su un tagliere di legno.



- 7** Se necessario aggiustate il risotto con un pizzico di sale e una macinata di pepe nero, portate a cottura.



- 8** Una volta che il risotto è arrivato a cottura, toglietelo dal fuoco, mantecate con del burro e se gradite anche con del parmigiano grattugiato.



