

PRIMI PIATTI

# Riso giallo con porcini

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



## INGREDIENTI

riso  
funghi porcini  
cipolla  
1 bicchiere di vino bianco  
brodo  
olio  
aglio  
prezzemolo  
zafferano  
burro  
parmigiano grattugiato  
sale  
pepe.

## PREPARAZIONE

**1** Ecco i porcini utilizzati per questa ricetta.



- 2 Staccare le cappelle dei funghi dai gambi, pulirle con uno straccio umido, praticare un taglio a croce e condire con olio, aglio schiacciato, prezzemolo fresco tritato, sale e pepe.



- 3 Lasciarli insaporire ponendoli in frigorifero per almeno un'oretta, poi porre la teglia nel forno caldo a 180°C per circa 20 minuti.

Nel frattempo preparare un battuto di cipolla e farla soffriggere in olio.



4 Far tostare bene il riso, sfumarlo con un bel bicchiere di vino bianco, poi aggiungere del brodo fino a cottura quasi completa del riso.

Mescolare continuamente in modo che il riso rilasci l'amido e aggiungere, all'ultimo momento, lo zafferano, una noce di burro e una buona dose di parmigiano.

Lasciar riposare il riso a fuoco spento per almeno 5 minuti.

Una volta impiattato il riso, decorarlo con i porcini cotti al forno ben caldi.

