

PRIMI PIATTI

Risotto ai funghi porcini di popa

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

riso
funghi porcini (anche surgelati)
1 bicchiere di vino bianco
cipolla
burro
brodo di carne
grana grattugiato
pepe nero
olio tartufato.

PREPARAZIONE

1 In una pentola mettere un pezzetto di burro e soffriggerci la cipolla tritata.



2 Aggiungere il riso e farlo tostare.



3 Sfumare il tutto con un bicchiere di vino bianco.



4 Cuocere aggiungendo brodo di carne e, a metà cottura, unire i funghi porcini.



5 Grattugiare il grana e aggiungerlo al risotto quando ormai è cotto.



6 Lasciar riposare un paio di minuti e servire.



7 Aggiungere una grattata di pepe nero e un goccio di olio tartufato.