

PRIMI PIATTI

Risotto ai porcini con crema di zucca e cialda di parmigiano

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA CREMA DI ZUCCA

400 g di zucca
1/2 cipolla
500 ml di brodo vegetale.

PER IL RISOTTO

280 g di riso carnaroli
50 g di porcini secchi
1 spicchio di aglio
1/2 bicchiere di vino bianco
1 cipolla
600 ml di brodo vegetale
4 cucchiari di parmigiano grattugiato
3 cucchiari di olio extravergine di oliva.

PER LE CIALDE DI PARMIGIANO

parmigiano grattugiato q.b.

PREPARAZIONE

1 Prendete i porcini e metteteli in ammollo in acqua. Tritate l'aglio e mettetelo a rosolare in una casseruola con un goccio di olio extravergine di oliva.

Nel frattempo pulite i funghi e tagliateli a pezzetti, uniteli all'aglio e aggiungete anche una parte dell'acqua in cui sono stati messi a bagno, avendo cura di filtrarla con una garza a maglie fini, salate, pepate e portate a cottura.

In un piatto versate un leggero strato di parmigiano grattugiato e mettetelo in microonde alla massima temperatura, appena si sarà sciolto toglietelo e attendete qualche secondo per modellarlo al fine di ottenere un cannolo. Lasciatelo raffreddare.

Tritate una cipolla e versatela in una casseruola con un goccio di olio extravergine di oliva, fatela rosolare e unite il riso. Tostatelo per qualche minuto e aggiungete il vino bianco, fatelo evaporare e unite il brodo poco per volta.

A metà cottura del riso unite i porcini. Finite di cuocere e toglietelo dal fuoco, lasciandolo mantecare con un ricciolo di burro.

Mentre il riso manteca, preparate la crema di zucca. Mettete a rosolare mezza cipolla in una padella, aggiungete la zucca, precedentemente tagliata a cubetti e il brodo vegetale. Portate a cottura e andate a frullare il composto con un mixer ad immersione.

Scaldare la crema di zucca ottenuta ed andatela a versare a specchio sul piatto, adagiate il risotto sopra e spolverizzatelo con del parmigiano grattugiato.

Unite alla composizione del piatto le cialde di parmigiano e servite.