

PRIMI PIATTI

# Risotto ai porcini

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

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



## INGREDIENTI

180 - 210 g di porcini  
1 spicchio d'aglio  
prezzemolo  
olio extravergine q.b.  
30 g di burro  
4-5 cucchiai da cucina di parmigiano  
sale  
pepe di mulinello (facoltativo)  
200 g di riso Cararoli o Arborio  
brodo vegetale o di carne.

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti principali di questa ricetta.

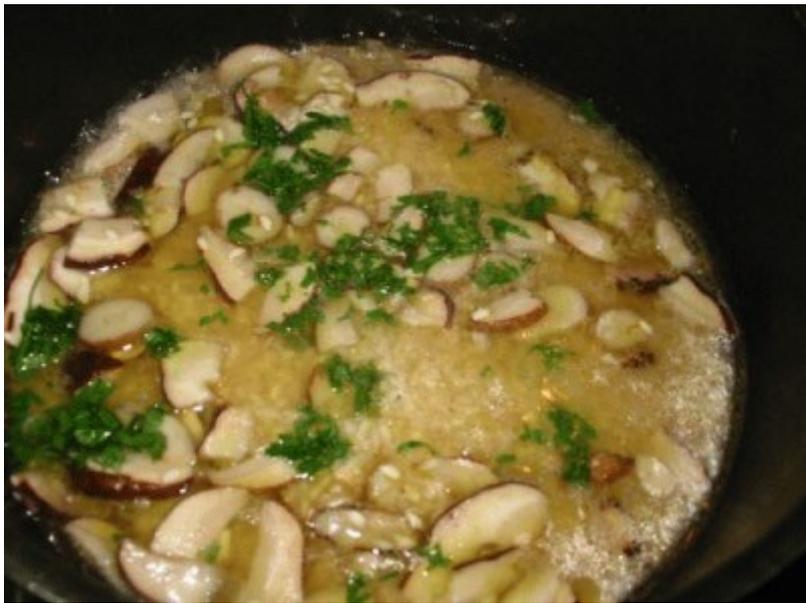


2 Tritare il prezzemolo e schiacciare lo spicchio d'aglio o tagliarlo a fettine.

In una bella pentola mettere l'olio, lo spicchio d'aglio spremuto e tostarvi il riso a fiamma viva.



- 3 Lasciare insaporire qualche minuto, poi aggiungere i funghi tagliati, il prezzemolo e un paio di mestoli di brodo o di carne o vegeale.



- 4 Tenere vicino alla pentola del risotto quella del brodo mantenendolo sempre caldo a aggiungendolo via via che il riso s'asciuga, occorreranno circa 20 minuti. Aggiustare, quindi, di sale e pepe. Mantenere il riso un po' al dente poichè verrà successivamente mantecato e lasciato riposare in pentola, tempo durante il quale il riso continuerà a cuocere.



**5** A questo punto spegnere il fuoco, unire il parmigiano e mescolare. Mantecare, quindi con del burro, incoperchiate e lasciare riposare un paio di minuti ad insaporire.





6 Non resta che impiattare e distribuire del prezzemolo.

