

PRIMI PIATTI

Risotto allo speck e funghi porcini mantecato al taleggio

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

- 360 g di riso carnaroli
- 2 fette di speck
- 60 g di funghi porcini (meglio se freschi)
- 80 g di taleggio
- 2 dadi vegetali
- 2 noci di burro
- 1 bicchiere abbondante di vino rosso
- 2 scalogni
- 3 cucchiai di olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE

- 1 In una pentola mettete i dadi con abbondante acqua.



2 Tritare gli scalogni.



3 In una casseruola mettete il burro con l'olio.



4 Unite gli scalogni e fate soffriggere.



5 Unite il riso e fatelo tostare.



6 Sfumare con il vino.

Fate cuocere unendo brodo quando necessita.



7 Nel frattempo tagliare a cubetti lo speck ed il taleggio e mettete a bagno i funghi in acqua calda.



8 A metà cottura del riso unite i funghi sciacquati e lo speck.



9 A fine cottura unite il taleggio e fate mantecare.

