

PRIMI PIATTI

Risotto con fonduta e finferli

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

300 g di riso
200 g di finferli
150 g di panna
50 g di parmigiano grattugiato
40 g di burro
una cipolla
prezzemolo tritato
un litro di brodo di carne
farina bianca
sale.

PREPARAZIONE

1 Pulite i funghi, lavateli e asciugateli.

Sciogliete in una piccola casseruola 15 gr di burro ed incorporate un cucchiaino di farina mescolando senza formare grumi; unite lentamente la panna fino all'ebollizione senza mai

smettere di mescolare. Togliete dal fuoco, insaporite con un pizzico di sale e con il parmigiano grattugiato; tenete poi al caldo a bagnomaria.

Scaldare il brodo. Tritate la cipolla e fatela appassire nel restante burro usando una casseruola. Versate nel recipiente il riso e fatelo rosolare per 2 o 3 minuti mescolando in continuazione, versate poco per volta il brodo in ebollizione e portate a cottura.

Mettete il risotto in un piatto da portata, condite con parte della fonduta e su questa lasciate cadere delle fettine sottilissime di funghi, cospargete con il prezzemolo tritato e la restante fonduta.