

PRIMI PIATTI

Risotto con i funghi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Il risotto con i funghi è un piatto diffusissimo nelle tavole di tutta Italia. Amato per la sua semplicità e il gusto, a patto che si scelgano ingredienti di prima qualità. Facile e rapido da preparare, il risotto con i funghi è perfetto per una cena tra amici durante le serate più fredde .

Se volete fare un risotto con i funghi che sia cremoso al punto giusto, seguite i nostri consigli e verrà ottimo. Il segreto è nella mantecatura che deve essere fatta con attenzione, ecco il passo passo per farla come i grandi chef.

Se amate i primi piatti di questo genere ecco per voi

altre ricette di risotti:

[risotto alla pizzaiola](#)

[risotto alla carbonara](#)

[risotto con le melanzane](#)

INGREDIENTI

RISO 320 gr

FUNGHI PORCINI 4

SCALOGNO 1

BURRO 70 gr

VINO BIANCO 100 ml

PREZZEMOLO 1 mazzetto

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 80
gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

1 Mettete sul fuoco una pentola d'acqua con delle verdure (sono sufficienti un gambo di sedano, due carote, una cipolla e un po' di prezzemolo) per preparare un buon brodo di verdure; potete eventualmente utilizzare anche del dado vegetale.

Affettate finemente uno scalogno per il soffritto del risotto e fatelo rosolare nella casseruola con una noce abbondante di burro ed un goccio d'olio extravergine d'oliva sorvegliandolo per evitare che si bruci.



- 2 Preparete, nel frattempo, i funghi porcini: dividete le cappelle dai gambi, tagliate quest'ultimi a pezzetti ed uniteli alla casseruola.



- 3 Lasciate stufare i gambi dei porcini aggiungendo, se necessario, un mestolino di brodo vegetale.



4 Unite, poi, il riso che dovrà tostare fino a quando il chicco inizierà a diventare traslucido.



5 Sfumate il risotto con del vino bianco, alzando la fiamma per far sì che la parte alcolica evapori velocemente.



6 Portate il risotto a cottura aggiungendo, via via, dei mestoli di brodo.



7 Mentre il risotto cuoce, affettate le cappelle dei funghi porcini molto finemente.

Una volta cotto, spegnete il fuoco sotto il risotto avendo l'accortezza di lasciare il risotto molto morbido, aggiungetevi le cappelle dei porcini crude e mantecate il tutto con una bella noce di burro.



- 8 Spolverate il risotto con del parmigiano grattugiato a piacere e lasciate riposare il tutto per qualche minuto.

Servite il risotto ai funghi porcini ancora ben caldo decorando ciascun piatto con poco prezzemolo tritato.



NOTE

Lo scalogno è una pianta erbacea perenne e viene conosciuto fin dall'antichità. Nel corso del tempo ha assunto il ruolo di companatico nella cucina povera, dove veniva molto usato in vece di cipolla, porro o aglio. Il suo gusto è proprio un incrocio tra questi sapori e si presta bene nelle preparazioni sia cotto che crudo, soprattutto con la carne. E' ricco di sodio, potassio, fosforo e calcio e contiene meno acqua della cipolla, il suo sapore è delicato ma in cottura può rilasciare un gusto amarognolo. La produzione locale di scalogno è in Romagna mentre il grosso delle importazioni sul nostro mercato arriva da America e Cina.