

PRIMI PIATTI

Torta di riso ai porcini e tacchino affumicato

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

300 g di riso Arborio
400 g di porcini freschi (o secchi)
100 g di fesa di tacchino affumicato
50 g di crescenza
50 g di grana
1 bicchiere di vino bianco fresco
burro q.b.
1 scalogno
1/2 l di brodo
500 ml di besciamella
1 spicchio d'aglio
1 bustina di zafferano
prezzemolo tritato
pepe nero
pepe bianco.

PREPARAZIONE

1 Mettere a soffriggere lo scalogno tritato con il burro (o l'olio), unire il riso e, dopo averlo fatto tostare per 3-4 minuti, versare il vino bianco e lasciarlo evaporare a fuoco vivace.

Aggiungere poi un mestolo di brodo ben caldo e portare a cottura il riso versando altro brodo solo quando il precedente è stato ben assorbito. Aggiustare di sale.

Appena pronto aggiungere una noce di burro, del parmigiano e lo zafferano.

A parte, in un pentolino, mettere la besciamella, la crescenza, il grana grattugiato e un po' di pepe bianco (facoltativo). Scaldare a fuoco basso per 2-3 minuti fino ad ottenere una crema vellutata.



2 Pulire e tagliare i porcini, metterli in una padella con 3 cucchiari di olio, aglio intero, prezzemolo tritato, sale e pepe nero. Cuocere per 15 minuti.

Quando tutto è pronto imburrare una teglia di 24 cm di diametro, versarci dentro il riso pareggiando e pressandolo bene, lasciando i bordi leggermente più alti.



3 Ricoprire poi con una strato di fesa di tacchino affumicato.



4 Un'altro strato di funghi porcini, rimuovendo l'aglio.



- 5 Distribuire, poi, la salsa al formaggio, cospargere di parmigiano e di pan grattato per avere una gratinatura perfetta. Infornare a 180°C per 25 minuti.



