

PRIMI PIATTI

Risotto ai funghi e castagne

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Quante volte capita di voler portare in tavola l'autunno ma ci si ritrova con un primo slegato? Niente paura. Preparare un ottimo **risotto ai funghi e castagne** significa abbracciare la stagione con un piatto caldo e vellutato. L'unione tra la nota terrosa dei funghi e la dolcezza delle castagne regala un equilibrio perfetto.

Se ami questi sapori, prova l'intramontabile [Risotto ai funghi porcini](#) o le classiche [Tagliatelle ai funghi porcini](#). Per scaldarsi nelle serate fredde, l'ideale è una [Zuppa di funghi con castagne](#). La domenica, un'alternativa rustica è la [Pasta al forno con funghi e speck](#), mentre per stupire prova gli [Gnocchi morbidi di castagne e taleggio](#).

Vuoi un secondo abbinato? Il [Rotolino di pollo farcito con castagne e funghi](#) è l'ideale. Segui i passaggi per un risultato che conquista.

INGREDIENTI PER IL RISOTTO AI FUNGHI E CASTAGNE

RISO CARNAROLI o vialone nano - 320 gr
FUNGHI PORCINI freschi o surgelati - 300 gr
CASTAGNE ESSICcate sbucciate - 200 gr
BRODO VEGETALE 1 l
VINO BIANCO SECCO 1 bicchiere
SCALOGNO 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
BURRO FREDDO 50 gr
PARMIGIANO REGGIANO 50 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PREZZEMOLO
SALE
PEPE NERO

PREPARA IL RISOTTO AI FUNGHI E CASTAGNE

1 Prepara gli ingredienti: Pulisci delicatamente i funghi con un panno umido (non lavarli mai sotto l'acqua corrente, o sizupperanno!) e tagliali a fette non troppo sottili. Trita finemente lo scalogno e sbriciola grossolanamente le castagne già lessate, avendo cura di tenerne da parte qualcuna intera per la decorazione finale.

Salta i funghi: In una padella, scalda un generoso filo d'olio con lo spicchio d'aglio intero schiacciato. Aggiungi i funghi e saltali a fuoco vivo per circa 5-6 minuti finché non sono dorati. Regola di sale, aggiungi una spolverata di prezzemolo tritato, rimuovi l'aglio e tieni da parte.

2 Tosta il riso: Nella casseruola per il risotto, scalda un paio di cucchiaini d'olio e fai appassire dolcemente lo scalogno tritato a fiamma bassa, finché non diventa trasparente. Alza leggermente il fuoco, aggiungi il riso e tostalo per circa 2-3 minuti, mescolando di continuo, finché i chicchi non risulteranno traslucidi e caldi al tatto.

Sfuma: Versa il vino bianco e lascia evaporare completamente tutta la parte alcolica prima di procedere.

Cuoci il risotto: Inizia ad aggiungere il brodo vegetale bollente, un mestolo alla volta. Aspetta sempre che il liquido precedente sia stato quasi del tutto assorbito prima di aggiungerne altro. Continua a mescolare delicatamente.

3 Unisci i sapori autunnali: A metà cottura (dopo circa 8-10 minuti), aggiungi al risotto i funghi trifolati in precedenza (con il loro sughetto) e le castagne sbriciolate. Continua ad aggiungere il brodo e porta il riso a cottura (ci vorranno circa altri 8-10 minuti a seconda della varietà).

Manteca a regola d'arte: Quando il riso è al dente, toglila la casseruola dal fuoco. Aggiungi il burro freddissimo a cubetti e il Parmigiano Reggiano. Mescola energicamente (se sei esperto, fai "saltare" il riso per creare la famosa onda). Copri con un coperchio e lascia riposare il risotto per un paio di minuti: questo passaggio è fondamentale per un risultato cremoso!

Impiatta e gusta: Servi il risotto ben caldo, allargandolo leggermente sul piatto. Decora con le castagne intere tenute da parte, una generosa macinata di pepe nero fresco e, se ti piace, ancora un pizzico di prezzemolo.

IDEE ALTERNATIVE

Senza glutine: La ricetta è naturalmente priva di glutine, assicurati solo che il dado vegetale (se usato al posto del [brodo fatto in casa](#)) riporti la spiga sbarrata in etichetta.

Senza lattosio: Sostituisci il burro previsto per la mantecatura con la stessa quantità di burro delattosato o con un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo.

Vegetariana o vegana: La ricetta base è già vegetariana. Per renderla 100% vegana, ometti burro e Parmigiano, mantecando con olio d'oliva o con una crema di anacardi.

Variante "WOW": Per un contrasto di consistenze, aggiungi dello speck tagliato a listarelle e reso croccante in padella, da spargere sulla superficie poco prima di servire.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per la riuscita sicura: Per ottenere la famosa consistenza all'onda, il burro per la mantecatura deve essere rigorosamente freddo di frigorifero. Lo sbalzo termico favorisce la cremosità.

Lo sfizio in più: Tieni da parte alcune castagne intere e saltale per un minuto in padella con un rametto di rosmarino per una decorazione aromatica e scenografica.

L'idea per i bambini: Se i più piccoli non amano i pezzetti visibili, frulla metà dei funghi trifolati e delle castagne con un goccio di brodo, creando una crema liscia da unire in cottura.

Idea antispreco: I gambi dei funghi, spesso scartati o considerati troppo fibrosi, sono perfetti per arricchire il brodo vegetale e donargli un sapore boschivo ancora più intenso.

CONSERVAZIONE

Il risotto dà il meglio di sé appena fatto, ma se dovesse avanzare puoi conservarlo in frigorifero per un massimo di 2 giorni, chiuso in un contenitore ermetico per alimenti. Si sconsiglia la congelazione, poiché il riso perderebbe completamente la sua consistenza diventando farinoso.

Per riscaldarlo, saltalo in padella con un filo d'olio o una noce di burro, ottenendo così una gustosa versione "al salto".