

PRIMI PIATTI

Risotto ai funghi misti

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se siete alla ricerca di un primo piatto di terra buono, semplice e saporito, dovete assolutamente provare il **risotto ai funghi misti**. Una pietanza che è sì facile ma richiede comunque qualche piccolo accorgimento! Ecco come si fa in maniera perfetta!

Se amate poi i risotti ecco per voi un'altra ricetta gustosa: [risotto al radicchio](#), buonissimo!

INGREDIENTI

RISO CARNAROLI 360 gr
FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)
250 gr
FUNGHI PORCINI SECCHI 6
SCALOGNO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
BRODO VEGETALE
VINO BIANCO ½ bicchieri
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
PEPE NERO
PARMIGIANO GRATTUGIATO
facoltativo -
BURRO una noce -

PREPARAZIONE

1 Per preparare questa versione di risotto ai funghi misti da prima preparate una bella pentola di brodo vegetale e aggiungete al brodo vegetale, per conferirgli maggiore sapore, qualche 1 o 2 porcini secchi. Dopodichè mettete in ammollo con acqua tiepida i porcini secchi e tenete da parte.

Versate dell'olio extravergine d'oliva in una casseruola, lasciate scaldare, tagliate finemente uno scalogno, poi trasferitelo nella casseruola con l'olio caldo e lasciate soffriggere leggermente, sfumate con del vino bianco e fate evaporare completamente la parte alcolica. Spegnete il fuoco e tenete da parte lo scalogno deglassato.





2 Scaldate in una padella un giro d'olio con uno spicchio d'aglio schiacciato lasciato in camicia. Preparate un trito di prezzemolo fresco.





3 Affettate i funghi champignon a fette, poi aggiungeteli in padella con l'olio e lo spicchio d'aglio, regolate con un pizzico di sale e una macinata di pepe nero, spolverate con il prezzemolo tritato appena preparato e fate cuocere per qualche minuto.





4 In un'altra padella sciolgete una noce di burro, appena il burro si sarà sciolto completamente, versate al suo interno il riso e fatelo tostare bene.



5 Aggiungete nella padella con il riso tostato, lo scalogno deglassato precedentemente con il vino, proseguite la cottura aggiungendo di volta in volta quando il riso lo richiede, il brodo vegetale, come per la preparazione di un normale risotto.





- 6 A metà cottura del riso, aggiungete nella padella con quest'ultimo anche i funghi champignon saltati precedentemente in padella al quale avrete eliminato lo spicchio d'aglio, poi prendete i funghi secchi messi in ammollo all'inizio della preparazione, strizzateli tagliateli e aggiungete anch'essi nella padella con il risotto, i funghi porcini secchi conferiranno al risotto un sapore e gusto più deciso.





7 Se necessario aggiustate il risotto con un pizzico di sale e una macinata di pepe nero, portate a cottura.





- 8 Una volta che il risotto è arrivato a cottura, toglietelo dal fuoco, mantecate con del burro e se gradite anche con del parmigiano grattugiato.



- 9 Servite a piacere con una spolverata di pepe nero.

