

PRIMI PIATTI

Risotto ai funghi porcini

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Prova il risotto ai funghi porcini, un piatto ricco e cremoso che porta in tavola tutto il sapore dell'autunno. Perfetto per chi ama i sapori intensi e la consistenza vellutata del risotto.

INGREDIENTI PER CUCINARE IL RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

RISO CARNAROLI 320 gr
FUNGHI PORCINI SECCHI o 300 g di
funghi porcini freschi - 50 gr
CIPOLLA 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
BURRO 30 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 30
gr
VINO BIANCO 100 gr
BRODO VEGETALE circa - 800 gr
GRANA PADANO
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALE
PEPE NERO

COME FARE IL RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

- 1 Metti i funghi secchi in una ciotola, aggiungi l'acqua che servirà per ammorbidirli e tienili in ammollo per almeno mezz'ora.



- 2 Versa un filo di olio extravergine in una pentola dal fondo spesso, trita la cipolla e versala nella pentola con l'olio insieme a uno spicchio d'aglio intero. Fai rosolare l'aglio e la cipolla a fiamma dolce, poi aggiungi il riso.





- 3 Una volta tostato il riso, aggiungi anche il vino bianco, fai evaporare e bagna con il brodo, aggiungi il brodo al bisogno man mano che verrà assorbito.





4 A metà cottura del riso, versa anche i funghi: se i pezzi dovessero essere troppo grandi, puoi tagliarli a tuo piacimento. Aggiusta di sale.





5 A fine cottura, spegni la fiamma, versa un pezzo di burro, il Grana Padano e amalgama bene il tutto.





6 Infine aggiungi anche il prezzemolo precedentemente tritato finemente e, se ti piace, anche un pizzico di pepe.

Il risotto ai funghi porcini è pronto, non ti resta che servirlo.





RISOTTO AI FUNGHI PORCINI: UN PIATTO CREMOSO E RICCO DI

Il risotto ai funghi porcini è un classico della cucina italiana, particolarmente apprezzato durante l'autunno, quando i funghi porcini freschi sono di stagione. Questo piatto è amato per la sua **consistenza cremosa** e il **sapore intenso** dei porcini, che conferiscono al risotto un gusto avvolgente e aromatico. Prepararlo è semplice, ma richiede alcuni accorgimenti per esaltare al meglio i sapori. Utilizzando **funghi freschi o secchi**, un buon [brodo vegetale](#) e il giusto tempo di cottura, otterrai un risotto perfettamente mantecato e dal sapore ricco.

COME CONSERVARE IL RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

Il risotto ai funghi porcini è migliore appena fatto, ma può essere conservato in frigorifero per 1-2 giorni, chiuso in un contenitore ermetico. Quando lo riscaldi, ti consiglio di aggiungere un po' di brodo o acqua calda per ripristinare la sua cremosità, riscaldandolo lentamente in padella a fuoco basso.

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Per evitare sprechi, puoi utilizzare i funghi porcini secchi avanzati per altre ricette, come una [pasta ai funghi](#) o una [frittata di funghi](#). Se ti avanza del risotto, puoi trasformarlo in [arancini](#) o [suppli](#), creando così nuovi piatti gustosi e senza sprechi. Puoi anche sfruttare il brodo vegetale rimasto per preparare una zuppa leggera o per arricchire altre ricette a base di verdure

CONSIGLI E TRUCCHI PER UN RISULTATO PERFETTO

Utilizza funghi porcini freschi o secchi: i funghi porcini freschi donano al risotto un sapore tipico e intenso, ma se non disponibili, puoi usare porcini secchi. Ricorda di ammollarli in acqua tiepida per almeno 30 minuti prima di utilizzarli e filtrare l'acqua per aggiungerla al risotto.

Mantecare alla perfezione: la mantecatura finale è essenziale per un risotto cremoso. Una volta cotto, toglì il risotto dal fuoco e aggiungi una noce di burro e del parmigiano grattugiato, mescolando energicamente per ottenere una consistenza vellutata.

Brodo caldo sempre pronto: usa sempre brodo vegetale caldo per aggiungere liquido al risotto durante la cottura. Il brodo freddo rallenterebbe il processo di cottura e potrebbe compromettere la consistenza finale.

Soffritto delicato: prepara un soffritto leggero con scalogno o cipolla tritata finemente. Falli appassire lentamente in olio d'oliva prima di aggiungere il riso.

Sfumare con il vino: sfumare il riso con vino bianco secco dopo averlo tostato permette di bilanciare i sapori e donare al piatto un'aroma più profondo. Lascia evaporare completamente il vino prima di aggiungere il brodo.