

PRIMI PIATTI

Risotto ai funghi porcini

di: *Michela Carta*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



Il **risotto ai funghi porcini** è un primo piatto che apre le porte dell'autunno, un risotto cremoso e molto gustoso per la presenza dei funghi porcini, che hanno un gusto intenso e sono piacevolmente carnosì.

Per preparare un ottimo risotto ai funghi porcini, si possono utilizzare sia i funghi porcini freschi, sicuramente più delicati, sia i funghi porcini secchi, il loro gusto è molto più intenso, il risotto sarà ottimo con entrambe le alternative, potete quindi variare preparando la ricetta come preferite.

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

- 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.

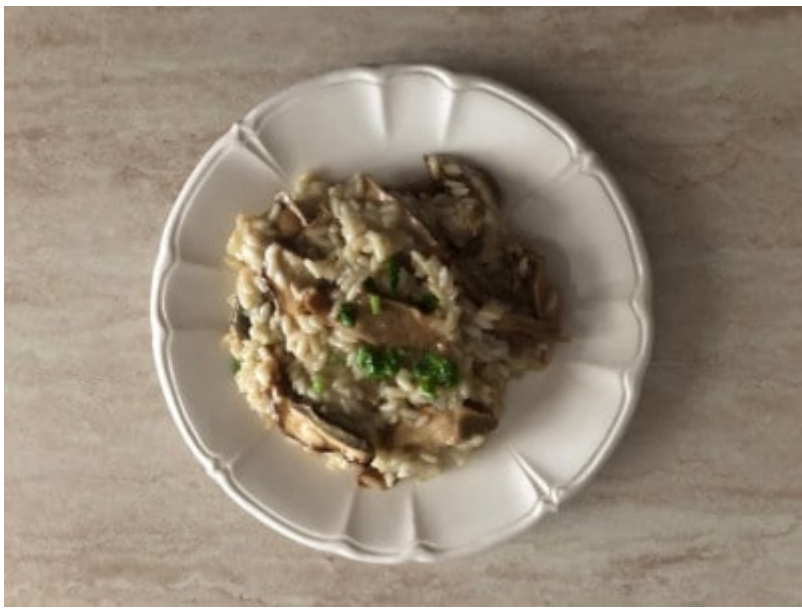




6 Infine aggiungi anche il prezzemolo precedentemente tritato finemente e, se ti piace, anche un pizzico di pepe.

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





CONSERVAZIONE

CONSIGLIO