

PRIMI PIATTI

Risotto con funghi, mele e noci

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



I sapori del tardo Autunno ci piacciono molto e scommettiamo che piacerà anche a voi ciò che andiamo a proporvi. Se amate sperimentare e cercate sempre nuovi abbinamenti, il **risotto con funghi, mele** e noci è proprio ciò che fa al caso vostro. Il suo sapore rustico, le noci che danno un tocco di croccantezza, le mele che conferiscono freschezza al piatto sono tutte caratteristiche che rendono questo primo davvero speciale. Se vi piacciono i funghi, guardate le nostre [ricette con i funghi](#).

In genere questo frutto si presta ad essere utilizzato nei dolci, ma la mela Fuji di Melapiù è perfetta anche nelle preparazioni salate perché resta croccante anche dopo la cottura, il suo gusto poi è aromatico e

leggermente dolce, ma non troppo ed è per questo che si abbina benissimo agli altri ingredienti sapidi presenti nel piatto. Provate questa ricetta e se amate i risotti ecco per voi anche un'altra idea: provate questo al [taleggio](#)!

INGREDIENTI

RISO 320 gr

BURRO 50 gr

BRODO VEGETALE 1,5 l

FUNGHI PIOPPINI 150 gr

FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)

150 gr

MELE 2

GHERIGLI DI NOCI 12

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE

ERBA CIPOLLINA

PREZZEMOLO solo i gambi - 1 ciuffo

PARMIGIANO GRATTUGIATO 2 cucchiari
da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREPARAZIONE

- 1** Quando volete preparare il risotto con funghi, mele e noci, da prima, preparate una bella pentola di brodo vegetale, che vi servirà per portare a cottura il riso; quindi procedete nella seguente maniera: pulite bene i funghi.
- 2** Tagliate a fette gli champignon, mentre lasciate interi i funghi pioppini. In una padella scaldare un filo d'olio extravergine d'oliva, profumate l'olio caldo, con 1 spicchio d'aglio al quale avrete eliminato l'anima interna e, aromatizzatelo con i gambi di prezzemolo. Aggiungete nella padella i funghi, insaporiteli, con un pizzico di sale e una spolverata di pepe e, lasciate cuocere il tempo necessario.





3 Prendete le mele, al quale avrete lasciato la buccia e, riducetele a piccoli dadini. Tritate le noci e tenete da parte il tutto.

Sia le mele che le noci le dovrete aggiungere al riso prima di servirlo.





- 4 Occupatevi a questo punto della cottura del riso: versate all'interno di una casseruola un giro d'olio extravergine d'oliva e, lasciate scaldare brevemente. Aggiungete nella casseruola il riso, fatelo tostare bene, fino a quando i chicchi, saranno diventati traslucidi. A questo punto iniziate la classica cottura del riso. Incorporate al riso il brodo vegetale bollente e, portate a cottura; aggiungendo il brodo nella casseruola, ogni volta che il riso lo richiede.





- 5 Al termine di cottura del riso, allontanate la casseruola dal fuoco e, mantecate il riso con il burro e una generosa manciata di parmigiano grattugiato.





- 6 Impiattate e servite il riso con la dadolata di mele, le noci tritate e funghi. Se gradite, insaporite con una spolverata di pepe macinato e, guarnite il piatto con erba cipollina.



