

PRIMI PIATTI

Risotto con funghi porcini

LUOGO: Europa / Italia

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



Il risotto con funghi porcini è decisamente uno dei classici primi piatti da portare in tavola durante la stagione autunnale. Per preparare un'ottimo risotto con funghi porcini, si possono utilizzare sia funghi porcini freschi dal gusto delicato, oppure quelli secchi dal sapore più forte e deciso. Nella nostra ricetta di oggi utilizzeremo il rinomato fungo per eccellenza "il classico porcino fresco".

INGREDIENTI

RISO CARNAROLI 320 gr
FUNGHI PORCINI freschi - 350 gr
CIPOLLA piccola - 1
VINO BIANCO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SPICCHIO DI AGLIO 1
BURRO 20 gr
PREZZEMOLO TRITATO
BRODO già pronto per la cottura del riso -
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per preparare un'ottimo risotto con funghi porcini...preparate prima di tutto il brodo che

servirà per la cottura del riso, consigliamo di aggiungere al brodo qualche fungo secco in modo tale da conferirgli un sapore in più. Versate in una casseruola all'incirca due cucchiai di olio extravergine d'oliva accendete il fuoco e lasciate scaldare. Preparate un trito di cipolla e trasferitela nella casseruola insieme all'olio caldo, fate appassire a fuoco basso, poi sfumate con del vino bianco, lasciate deglassare la cipolla facendo evaporare dolcemente tutta la parte alcolica del vino, poi spegnete il fuoco.





- 2 Scaldate un giro d'olio in una padella, profumate con uno spicchio d'aglio schiacciato lasciato in camicia, mentre l'olio si profuma con l'aglio, tagliate i funghi porcini a pezzi grossolani. Quando l'olio si sarà profumato, eliminate lo spicchio d'aglio dalla padella e trasferite i funghi nella padella con l'olio caldo aromatizzato.





3 Regolate i funghi con un pizzico di sale e una macinata di pepe nero, nel frattempo che i funghi s'insaporiscono, preparate un trito di prezzemolo fresco, poi aggiungetelo nella padella insieme ai funghi, cuocete per qualche minuto.





4 Mettete in una casseruola una noce di burro, lasciate sciogliere, poi versate all'interno della casseruola con il burro sciolto il riso, lasciate tostare, quando il riso sarà diventato trasparente, aggiungete la cipolla fatta deglassare precedentemente con il vino.



5 A questo punto iniziate ad incorporare al riso, il brodo caldo preparato in precedenza, ogni qual volta il riso lo richieda, a metà cottura del riso aggiungete nella casseruola anche i funghi porcini e ultimate la cottura.



6 Se necessario durante la cottura aggiustate il risotto con funghi porcini, con un pizzico di sale e se gradite anche una macinata di pepe nero.



- 7 Quando il risotto avrà raggiunto la cottura, toglietelo dal fuoco, aggiungete una noce di burro mantecate e servite.

