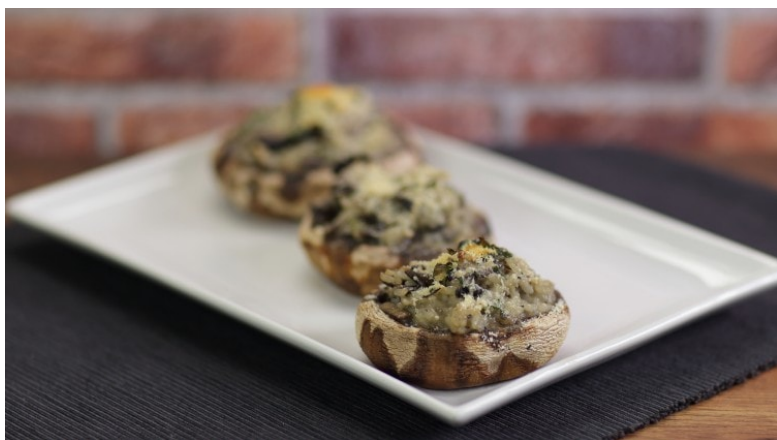


PRIMI PIATTI

## Risotto nel fungo

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 10 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il risotto nel fungo è un piatto davvero divertente da preparare. Si tratta di un gioco gastronomico: il risotto di funghi servito nella cappella di un grande fungo champignon. Se sapete già preparare il risotto ai funghi sarà veramente semplice riuscire a preparare anche questo piatto.

Per realizzare il risotto nel fungo la cosa essenziale è che dovrete procurarvi dei funghi champignon di quelli molto grandi poiché dovranno contenere una porzione di risotto. Servite questo piatto ai vostri amici in una cena informale vedrete che farete un figurone sia per il gusto che per la vista...quando si dice: anche l'occhio vuole la sua parte!

Se amate queste proposte ecco per voi altre ricette

di risotti da provare: una più buona dell'altra!

[risotto alla carbonara](#)

[risotto alla pizzaiola](#)

[risotto al taleggio](#)

## INGREDIENTI

FUNGHI CHAMPIGNON grandi - 5

RISO 320 gr

BRODO VEGETALE 1 l

SCALOGNO 2

PREZZEMOLO 1 ciuffo

VINO BIANCO ½ bicchieri

PARMIGIANO REGGIANO 40 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PEPE NERO

SALE

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare un ottimo risotto nel fungo dovrete come prima cosa dedicarvi ai funghi champignon, mi raccomando acquistate dei funghi molto grandi è il prerequisito essenziale per poter eseguire questa ricetta.

Pulite bene i funghi dagli eventuali residui di terra e rimuovete la parte finale del gambo, quindi dividete i gambi dalle cappelle.

**2** Trasferite le cappelle di 4 dei 5 funghi a disposizione in una teglia dove dovrete condirle con un filo d'olio extravergine d'oliva e sale esternamente e con olio, sale e pepe all'interno. Scaldate il forno a 180°C e infornate i funghi per una prima cottura per circa 5 minuti.

**3** Nel frattempo proseguite con la ricetta: affettate la cappella rimasta e tutti i gambi dei funghi messi da parte. Sbucciate e affettate finemente gli scalogni, mentre dovrete tritare finemente il prezzemolo.

- 4 Scaldate un bel giro d'olio extravergine d'oliva in una padella preferibilmente in ferro, aggiungete gli scalogni e fateli soffriggere leggermente.
- 5 Quando vedete che l'olio inizia a sfrigolare un po' più intensamente, sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco che farete evaporare a fiamma vivace.
- 6 Una volta che l'alcol è completamente evaporato, aggiungete il fungo affettato e fate cuocere a fiamma vivace aggiungendo sale e pepe.
- 7 In una padella a parte fate scaldare un giro d'olio e fatevi tostare il riso fino a che i chicchi non diventino traslucidi. A questo punto iniziate la classica cottura del riso con successive aggiunte di brodo vegetale, aggiungendone dell'altro solo quando il risotto s'asciuga.
- 8 Circa a metà cottura del riso potrete anche aggiungere i funghi cotti a parte e continuare con la cottura del riso. Abbiate cura di mantenere la cottura del riso al dente poiché questo dovrà subire ancora qualche minuto di cottura in forno.
- 9 Farcite le cappelle dei funghi cotte brevemente in forno con il risotto appena preparato. Aggiungete del prezzemolo tritato e del parmigiano grattugiato su ciascun fungo ed infornate nuovamente il tutto per altri 5 minuti sempre a 180°C, controllate comunque che il formaggio si sia ben squagliato.
- 10 Non vi resta che servire il risotto nel fungo in tavola ancora ben caldo.