

PRIMI PIATTI

# Risotto ai porcini con trito aromatico

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



## INGREDIENTI

350-400 g di riso Carnaroli  
120-130 g di funghi porcini (anche surgelati)  
30 g di olio extravergine d'oliva  
30 g di burro  
80 g circa di vino bianco secco  
80-90 g di cipolla bianca  
1 spicchio d'aglio  
un mazzetto di prezzemolo  
1 rametto di rosmarino fresco  
1 pizzico abbondante di origano  
brodo  
sale  
pepe .

# PREPARAZIONE

**1** Per prima cosa preparate il trito per il soffritto, sminuzzando finemente la cipolla, l'aglio, il prezzemolo, e gli aghi del rosmarino, eliminando la parte legnosa. Alla fine aggiungete l'origano.

Trasferire il trito in una risottiera o una casseruola con dell'olio e il burro.

Abbassare la fiamma e far soffriggere lentamente, girando spesso, per evitare che gli odori possano bruciarsi, compromettendo la riuscita del piatto.

Far appassire dolcemente.

Versare nel soffritto i funghi puliti e tritati a piccoli pezzetti.

Farli rosolare velocemente e, poi, sfumare con il vino bianco. Aspettare che il vino evapori e lasciare che il fondo si ritiri un po', rimanendo comunque umido.

Versare il riso e farlo tostare per qualche attimo, mescolandolo.

Iniziare ad aggiungere, con un mestolo, il brodo bollente fino a coprire il riso.



**2** Sempre mescolando, aggiungere altro brodo bollente, fino a quando il riso non avrà

raggiunto il giusto punto di cottura.

E' possibile mantecare il risotto a fine cottura con una noce di burro.

Impiattare e servire aggiungendo una macinatina di pepe nero.





Ricetta per 4 persone.

NOTE