

PRIMI PIATTI

## Risotto allo speck e funghi porcini mantecato al taleggio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

180 g di riso carnaroli  
una fetta di speck  
30 g di funghi porcini (meglio se freschi)  
40 g di taleggio  
brodo  
una noce di burro  
un bicchiere di vino rosso  
1 scalogno.

### PREPARAZIONE

**1** Preparare il brodo (anche di dado va bene).



**2** Tritare lo scalogno.



**3** Far soffriggere lo scalogno in una padella con burro e un goccio d'olio.



4 A questo punto, buttare il riso e farlo tostare per qualche istante e sfumare col vino rosso.



**5** Quando il vino è evaporato iniziare ad aggiungere il brodo per portare a cottura il riso.



**6** Intanto che il riso cuoce, preparare gli altri ingredienti.

Tagliare a cubetti lo speck, mettere a bagno i funghi in acqua calda e tagliare a cubetti il taleggio.





7 A metà cottura del riso, buttare i funghi sciacquati e lo speck.





- 8 Far evaporare tutto il brodo e spegnere il fuoco, quindi aggiungere il taleggio e farlo sciogliere mantecando così il risotto.



- 9 Far attenzione a non salare il risotto perchè lo speck ed il taleggio sono molto saporiti.

Ecco che il nostro risotto è pronto.



NOTE

Ricetta per 2 porzioni.