

PRIMI PIATTI

Risotto con i funghi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Il risotto con i funghi è un piatto diffusissimo nelle tavole di tutta Italia. Amato per la sua semplicità e il gusto, a patto che si scelgano ingredienti di prima qualità. Facile e rapido da preparare, il risotto con i funghi è perfetto per una cena tra amici durante le serate più fredde .

INGREDIENTI

RISO 320 gr
FUNGHI PORCINI 4
SCALOGNO 1
BURRO 70 gr
VINO BIANCO 100 ml
PREZZEMOLO 1 mazzetto
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 80 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola
SALE

Preparazione

- 1 Mettete sul fuoco una pentola d'acqua con delle verdure (sono sufficienti un gambo di sedano, due carote, una cipolla e un po' di prezzemolo) per preparare un buon brodo di verdure; potete eventualmente utilizzare anche del dado vegetale.

Affettate finemente uno scalogno per il soffritto del risotto e fatelo rosolare nella casseruola con

una noce abbondante di burro ed un goccio d'olio extravergine d'oliva sorvegliandolo per evitare che si bruci.



- 2 Preparete, nel frattempo, i funghi porcini: dividete le cappelle dai gambi, tagliate quest'ultimi a pezzetti ed uniteli alla casseruola.



- 3 Lasciate stufare i gambi dei porcini aggiungendo, se necessario, un mestolino di brodo vegetale.



4 Unite, poi, il riso che dovrà tostare fino a quando il chicco inizierà a diventare traslucido.



5 Sfumate il risotto con del vino bianco, alzando la fiamma per far sì che la parte alcolica evapori velocemente.



6 Portate il risotto a cottura aggiungendo, via via, dei mestoli di brodo.



7 Mentre il risotto cuoce, affettate le cappelle dei funghi porcini molto finemente.

Una volta cotto, spegnete il fuoco sotto il risotto avendo l'accortezza di lasciare il risotto molto morbido, aggiungetevi le cappelle dei porcini crude e mantecate il tutto con una bella noce di burro.



8 Spolverate il risotto con del parmigiano grattugiato a piacere e lasciate riposare il tutto per qualche minuto.

Servite il risotto ai funghi porcini ancora ben caldo decorando ciascun piatto con poco prezzemolo tritato.



Note