

PRIMI PIATTI

Sformatino di riso ai funghi

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Lo **sformatino di riso ai funghi** è un primo piatto da forno rustico e generoso. Il riso si sposa benissimo con il classico sapore di fungo che in questa variante è generoso e abbondante. La ricetta di per sé è semplice ma è di certo una di quelle da presentare quando si vuol fare bella figura con parenti e amici e seguendo il passo passo alla lettera di certo la farete! Provate questa versione che definiremmo *guduriosa* e fatela vostra magari interpretandola come più vi piace. Se vi piacciono i primi di questo tipo vi consigliamo di realizzare anche la ricetta del [riso ai funghi](#): come sempre il top!

INGREDIENTI

RISO 150 gr
FUNGHI PRATAIOLI (A. CAMPESTRIS) 4
FUNGHI PORCINI SECCHI oppure
congelati - 30 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
PANNA DA CUCINA 100 gr
DADO VEGETALE 1
COGNAC 1 bicchierino
BURRO
PARMIGIANO REGGIANO
PEPE BIANCO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Eliminare il gambo dei prataioli, togliere la pellicina della cappella.



- 2 Tritarli e spezzettare i porcini.



- 3 Tritare il prezzemolo e lo spicchetto d'aglio.



- 4 Trifolare i funghi in tegame con poco olio, quando saranno cotti spegnere e tenere da parte.



- 5 Lessare il riso, imburrare uno stampo a ciambella e con cerniera da 12 cm di diametro.

Condire il riso con 40 g circa di burro ammorbidito, abbondante parmigiano e abbondante pepe bianco di mulinello.



- 6 Riempire lo stampo, compattando bene il riso e tenerlo al caldo in forno ad una temperatura di 80°- 90°.



- 7 Riprendere il sugo di funghi, unire la panna da cucina e un bicchierino di cognac.



8 Far stringere la salsa e aggiustare di sale con qualche briciola di dado.



9 Sformare il riso, napparlo con la salsa e guarnire con qualche foglia di prezzemolo.



10 La salsa deve essere abbondante.

CONSIGLIO