

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