

Risotto ai funghi Porcini



Il risotto ai funghi porcini è un primo piatto tipico italiano, cremoso e avvolgente ricco di gusto e suggestioni, perfetto per le prime sere d'autunno!

Ingredienti e dosi:

- 20g Funghi porcini secchi oppure 2 funghi porcini freschi
- Mezza lattina di birra oppure vino bianco per ammollare i funghi secchi
- 2 cucchiaini d'olio d'oliva
- 1 cipolla
- 2 foglie di salvia e un rametto di rosmarino
- Una pentola grande di brodo di carne (un pezzo di carne di manzo oppure delle ossa, una carota, un ramo di sedano, una cipolla, un rametto di rosmarino, una foglia di lauro, sale)
- Una manciata di prezzemolo tritato
- Una manciata di parmigiano grattugiato
- Una noce di burro
- 500g riso Carnaroli

Preparazione:

1. Se usate dei funghi secchi metteteli a bagno nella birra oppure nel vino.
2. Tritate la cipolla, l'aglio ed i gusti (salvia e rosmarino)
3. Soffriggete il trito in abbondante olio utilizzando una pentola abbastanza grossa
4. Se usate i funghi freschi aggiungeteli (tagliati a fettine) al soffritto. Fateli friggere finché saranno croccanti. Se usate funghi secchi, scolateli, tenendo il liquido e frigeteli con il soffritto finché saranno croccanti.
5. Aggiungete il riso e fatelo tostare per qualche minuto.

Rifugio *Salvin*

6. Pian piano cocete il riso aggiungendo il brodo bollente poco per volta. Usate anche il liquido dei funghi secchi filtrato. Prestate attenzione che non si attacchi alla pentola. Quando il chicco del riso non è più bianco, vuol dire che è cotto. Non deve essere né troppo cotto, né troppo al dente.
7. A fine cottura spegnete il fuoco e mantecare il riso con il burro, il parmigiano ed il prezzemolo.

Buon appetito!

Susy