

Risotto ai funghi porcini (Per 4 persone)

Funghi 400 g di funghi porcini freschi
30 g di cipolle
1 spicchio d'aglio
2 C di burro
1 C di prezzemolo tagliato finemente
pepe appena macinato
sale

Risotto 240 g di riso a chicchi rotondi
30 g di cipolle
2 C di burro
100 ml di vino bianco
circa ½ l di brodo di carne o di acqua col dado
pepe appena macinato
sale

Altro 2 C di burro freddo
50 ml di panna
qualche fettina di porcini rosolati



- Pulire i funghi, per i gambi utilizzare un coltellino, e tagliare a dadini o a fettine.
- Sbucciare la cipolla e l'aglio e tritarli finemente.
- Scaldare il burro in una pentola, rosolarvi la cipolla e l'aglio, aggiungere i funghi, condire con sale e pepe e mettere da parte il tutto.
- Dorare il resto della cipolla in un'altra pentola e tostare il riso.
- Bagnare col vino bianco e fare evaporare il liquido. Aggiungere a poco a poco il brodo mescolando continuamente e continuare a cuocere finché i chicchi di riso saranno al dente.
- Unire adesso i funghi preparati, salare, pepare, raffinare col prezzemolo, il burro, la panna e guarnire con le fettine di porcini rosolati. Servire immediatamente.

Tempo di cottura del risotto: 18-20 minuti

Suggerimenti e consigli

- Se non è la stagione dei porcini, si possono utilizzare funghi champignon o porcini secchi.
- Il risotto risulterà delicato aggiungendo a fine cottura della panna montata
- È possibile raffinare ulteriormente il risotto con un po' di salsa bruna di vitello.

