

Risotto ai funghi porcini

Sabato 17 Aprile 2010 00:00 - Ultimo aggiornamento Venerdì 11 Marzo 2011 15:24



Ingredienti per 2 persone: 200 gr di riso, 150 gr di funghi porcini (freschi o secchi), 1 dado di funghi, 1 aglio, un ciuffo di prezzemolo, formaggio parmigiano grattugiato, olio d'oliva e.v., un cubetto di burro, mezza cipolla, uno spicchio d'aglio, un mezzo bicchiere di vino bianco secco.

Preparazione

:

Risotto ai funghi porcini

Sabato 17 Aprile 2010 00:00 - Ultimo aggiornamento Venerdì 11 Marzo 2011 15:24

Lasciate scongelare i funghi per una ventina di minuti (se congelati) oppure metteteli a bagno in acqua tiepida (se secchi) almeno 1 ora prima. Quindi tagliateli a pezzetti.

Fate rosolare in una pentola una mezza cipolla, aglio e prezzemolo tritati finemente con un poco d'olio e burro e poi aggiungete i funghi a pezzetti e ben scolati. Coprite e lasciate cuocere per circa 6 minuti. Separatamente scaldate l'acqua in una pentola e aggiungete il dado di funghi. A questo punto mettete il riso in padella con i funghi e lasciarlo tostare per qualche minuto per poi aggiungervi un mestolo di brodo vegetale.

Bagnate con il brodo e mescolate fino a quando il riso non sarà cotto. Aggiungete a questo punto un mezzo bicchiere di vino bianco e mescolate. A fine cottura, fate ritirare il brodo completamente e aggiungete infine il cubo di burro. Sciolto il burro, spruzzate con parmigiano e servite caldo.