

## RISOTTO AI FUNGHI

### Il risotto ai funghi porcini

È un classico primo piatto autunnale dal gustoso e aromatico sapore dovuto alla presenza del re dei funghi: il porcino. La morbida carne del porcino non annerisce neanche dopo il taglio e conserva intatto tutto il suo profumo anche dopo la cottura; appena pronto il risotto ai porcini, spolverizzatelo con del prezzemolo e parmigiano grattugiato.



#### Ingredienti:

**Aglione** 1 spicchio **Brodo vegetale** 1 **Burro** 60 gr  
**Cipolle** 1 piccola dorata **Olio di oliva** 2 cucchiari  
**Parmigiano Reggiano** grattugiato 50 gr  
**Pepe** macinato al momento a piacere **Porcini** 400 gr  
**Prezzemolo** tritato 2 cucchiari rasi  
**Riso** Carnaroli (o Arborio) 320 gr **Sale** q.b.

#### Preparazione:



Mondate i funghi porcini togliendo la terra alla base del gambo (1-2), staccando le cappelle dai gambi e strofinandoli delicatamente con un panno umido e pulito (o con carta da cucina inumidita) (3).



Una volta puliti i funghi porcini, affettate sia le cappelle che i gambi (4-5-6).



In un tegame piuttosto capiente mettete a fondere metà del burro indicato (7), quindi aggiungete la cipolla mondata e tritata finemente e lasciatela appassire senza farle prendere colore; unite anche il riso e fatelo tostare per due minuti (8), quindi aggiungete un mestolo di brodo vegetale e lasciate cuocere a fuoco moderato (9), mescolando e unendo poco brodo quando serve.



In un altro tegame di acciaio, o di materiale antiaderente, mettete l'olio e uno spicchio di aglio schiacciato che farete rosolare qualche istante; unite poi i funghi precedentemente puliti e tagliati a fette (10). Fate saltare i funghi a fuoco allegro, aggiungendo a metà cottura il sale e in ultimo il pepe macinato al mulinello; aggiungete, se necessario, poco brodo vegetale fino a terminare la cottura (deve durare un massimo di 10-12 minuti totali), poi spegnete il fuoco e, se volete, aggiungete 2 cucchiari rasi di prezzemolo tritato. Cinque minuti prima che il riso termini la sua cottura unite i funghi precedentemente preparati (11-12), tenendone da parte 2 cucchiari che vi serviranno per guarnire i 4 piatti di risotto. A cottura avvenuta, spegnete il fuoco, aggiungete il parmigiano grattugiato e il restante burro, mantecate per bene il tutto e lasciate riposare qualche secondo. A questo punto, dividete il risotto in 4 piatti, guarnite la sommità di ognuno di essi con i funghi tenuti da parte e servite immediatamente portando a tavola dell'altro parmigiano grattugiato in modo che i commensali, se lo desiderano, si possano servire da soli.

#### Consiglio:

Per la cottura dei funghi è indicato usare dei tegami o delle padelle di materiale antiaderente o di acciaio, poiché altri metalli, al contatto con i funghi, possono rilasciare delle sostanze nocive.