



la cocina de Carolina

RISOTTO DE HONGOS PORCINI

El risotto con hongos es un primer plato tradicional desde el sabor sabroso y aromático debido a la presencia del rey de las hongos : porcini. La suave carne de porcini, después del corte mantiene toda su fragancia, incluso después de la cocción; simplemente el risotto preparado con hongos porcini, espolvorear con perejil y queso parmesano.

Ingredientes:

320 gr arroz carnaroli (o Arborio)

Sal al gusto

1 diente de ajo

caldo de verduras 1

Mantequilla 60 gr

1 pequeña cebolla

2 cucharadas aceite de olivos

50 gr queso parmesano rallado

pimienta molida al gusto

400 gr de hongos porcini

2 cucharadas de perejil picado

Preparación:



Pelar las setas por la eliminación de la tierra en la base del tallo (1-2), tirando de las capillas de los tallos y frotando suavemente con un paño limpio y húmedo (o papel humedecido) (3).



Una vez limpiado los champiñones en rodajas ambas capillas que se deriva (4-5-6).

Consejo: Para la cocción de los hongos es el uso indicado de ollas o sartenes de material antiadherente o de acero, otros metales, ya que, al entrar en contacto con los hongos, pueden liberar sustancias nocivas.



En una cacerola grande poner a derretir la mantequilla a coccion media (7), a continuación, añadir la cebolla, pelada y finamente picada y dejar secar sin dorar; También se unió a la de arroz y tostarlo durante dos minutos (8), a continuación, agregar un cucharón de caldo y cocinar a fuego moderado (9), agitar y añadir un poco de caldo si es necesario. En otra sartén de acero o de material antiadherente, colocar el aceite y un diente de ajo que se va a cocinar unos momentos; a continuación, añadir los hongos previamente limpiados y cortados en rodajas (10).



Saltear los hongos en fuego alto, a medio cocido agregue la sal y la pimienta recién molida en el último rollo; añadir, si es necesario, un poco de caldo de verduras para terminar de cocinar (debe durar un máximo de 10 a 12 minutos en total), a continuación, se apaga el fuego y, si lo desea, agregue 2 cucharadas de perejil picado. Cinco minutos antes de que termine su cocción el arroz agregar los hongos preparadas previamente (11-12) anuló 2 cucharadas de aderezo que servirá los cuatro platos de risotto. Una vez cocido, retirar del fuego, agregar el queso parmesano rallado y la mantequilla restante, agregue el bien y dejar reposar unos segundos. Ahora, divida el risotto en 4 platos, decorar la parte superior de cada uno con los hongos mantuvo a un lado y servir inmediatamente traer a la mesa el otro queso parmesano rallado para que los invitados, si lo desean, puedan añadir mas en cima del plato .