Primi piatti tradizionali

RISOTTO AI FUNGHI

Ingredienti

400 g di RISO
40 G DI FUNGHI PORCINI SECCHI
1 spicchio di AGLIO BIANCO PIACENTINO
Mezza CIPOLLA CO.P.A.P.
2 cucchiai di OLIO EVO
Vino bianco
50 g di BURRO
40 g di PARMIGIANO
1 l di BRODO VEGETALE
SALE, PEPE e PREZZEMOLO

Procedimento

- Mettete a bagno i funghi secchi per 20 minuti in acqua tiepida e cambiatela due volte sciacquandoli ogni volta;
- Tenete l'ultima acqua, strizzate i porcini e tagliateli a pezzetti;
- Fate imbiondire l'aglio nell'olio extravergine di oliva, unite i funghi e rosolate per 2 minuti, quindi versate 4 cucchiai di acqua dei funghi e fate cuocere a fuoco medio per 20 minuti. Al termine salate e pepate;
- Fate appassire la cipolla tritata finemente in 40 g di burro, versate il riso e fate insaporire per 1 minuto mescolando di tanto in tanto;
- Bagnate con il vino e lasciate sfumare, poi fate cuocere il risotto per 13 minuti aggiungendo poco a poco il brodo vegetale;
- Unite il sugo di funghi senza l'aglio, aggiungete il prezzemolo, mescolate e fate cuocere per 5 minuti, quindi togliete dal fuoco e impiattate.