

Risotto con i funghi

Ingredienti:

riso tipo Carnaroli (calcolate due manciate per persona)
due scalogni o mezza cipolla bianca
vino bianco secco (mezzo bicchiere)
3/4 funghi porcini e farè (o più se di piccole dimensioni)
formaggio grana
brodo di carne o vegetale
due spicchi d'aglio
un rametto di rosmarino
qualche foglia di salvia
una foglia di alloro
olio, burro, sale q.b.

Pulire e tagliare a fettine sottili i funghi (vanno bene anche misti: giallini, porcini, farè, betullini ecc.). Se si usano i funghi secchi vanno fatti reidratare lasciandoli immersi per qualche ora in acqua tiepida, se si usano i funghi congelati lasciarli scongelare fino a quando si riesce a tagliarli. Rosolare due spicchi d'aglio in un po' d'olio con un rametto di rosmarino, qualche foglia di salvia e una foglia di alloro; aggiungere i funghi e lasciare evaporare tutta l'umidità che contengono; bagnare con un po' di vino bianco secco e continuare la cottura aggiustando di sale e pepe ma tenerli ben al dente perché la cottura verrà ultimata nel risotto.



Rosolare in un po' d'olio e burro lo scalogno tritato finemente o la cipolla; aggiungere il riso e farlo tostare molto bene; spruzzare con il vino bianco secco e lasciar evaporare; unire i funghi trifolati, mescolare e fare insaporire; aggiungere il brodo bollente per ultimare la cottura del riso; prima di togliere dal fuoco unire il formaggio grana grattugiato e un po' di burro per mantecare; se serve aggiustare di sale.

