

PRIMI

Risotto ai funghi misti zafferano e Pecorino

Difficoltà 

Tempo richiesto  30 min

Ingredienti (per 4 persone)

Riso carnaroli
320 gr

Funghi pioppini
200 gr

Funghi champignon
200 gr

Pecorino Toscano DOP Cademartori
100 gr

Scalognò
1

Brodo vegetale
1 lt

Vino bianco
1 bicchiere

Olio extravergine d'oliva
4 cucchiari

Zafferano
1 bustina

Prezzemolo
Q.b.

Sale
Q.b.

Pepe
Q.b.

Descrizione

Ecco come preparare il risotto con funghi misti e zafferano: mondate i funghi e tagliate a fette gli champignon.

Tostate il riso in una casseruola con l'olio extravergine d'oliva e lo scalognò tritato finemente, poi sfumate con un bicchiere di vino bianco.

Unite i funghi e regolate di sale e pepe.

Fate cuocere a fuoco medio per 15 minuti, mescolando e bagnando con mestoli di brodo bollente ogni volta che i precedenti saranno stati assorbiti dal riso in cottura.

A fine cottura unite una bustina di zafferano e mantecate con il burro ed il Pecorino Toscano DOP Cademartori.

Servite caldo questo ottimo risotto funghi misti e zafferano guarnendolo con prezzemolo fresco.