

PRIMI PIATTI

Risotto ai funghi porcini

Difficoltà 

Tempo richiesto  55 min

Ingredienti (per 4 persone)

Riso

400 gr

Taleggio DOP

150 gr

Brodo vegetale

1 lt

Funghi porcini

150 gr

Burro

30 gr

Olio Extravergine d'oliva

q.b.

Formaggio grattugiato

30 gr

Aglione

1 spicchio

Sale, pepe, prezzemolo

q.b.

Descrizione

Il risotto è un primo piatto molto apprezzato nella cucina italiana, ma anche internazionale. È un piatto molto versatile e, accostando diversi ingredienti, è possibile creare dei veri capolavori. Tuttavia anche con pochi ingredienti di buona qualità è possibile preparare dei gustosi risotti come quello che vi proponiamo oggi: il risotto ai funghi porcini. Il risotto ai funghi porcini è un classico dal sapore inconfondibile, che verrà mantecato con del Taleggio dop Cademartori che conferirà un sapore e una cremosità eccezionale a questo risotto.

Per preparare il risotto ai funghi porcini cominciate mettendo in una ciotola i funghi porcini secchi e copriteli con abbondante acqua tiepida. Lasciate per 25- 30 minuti in ammollo poi scolateli bene, lavateli sotto l'acqua corrente e tagliateli a pezzettini. In una padella mettete 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva e lo spicchio di aglio sbucciato e schiacciato. Aggiungete i funghi e cuocete a fiamma moderata per circa 20 minuti.

Prendete la cipolla, pulitela e tagliatela finemente, poi mettetela in una pentola capiente a soffriggere con il burro fino a quando non diventerà dorata. Unite il riso e tostate per 2 minuti a fiamma media, poi abbassate la fiamma e bagnate con due mestoli di brodo vegetale. Aggiungete i funghi, regolate di sale e proseguite la cottura fino a che il risotto non sarà al dente. Una volta pronto togliete il risotto dal fuoco, unite il Taleggio dop Cademartori precedentemente tagliato a pezzetti, il formaggio grattugiato e girate bene per mantecare il tutto. Per terminare la preparazione del risotto ai funghi porcini aggiungete il prezzemolo tritato.