

PRIMI

Risotto ai funghi secchi

Difficoltà 

Preparazione  35 min

Ingredienti (per 4 persone)

Riso

300 gr

Funghi Porcini Secchi

50 gr

Caciotta Cademartori

120 gr

Brodo Vegetale

800 ml

Burro

25 gr

Prezzemolo

1 ciuffo

Olio extravergine d'oliva

Q.b.

Sale e Pepe

Q.b.

Descrizione

Il risotto ai funghi secchi è un primo piatto davvero delizioso e profumato, ideale per portare in tavola tutto il sapore dell'autunno.

Si caratterizza per un gusto molto intenso e deciso, perfettamente bilanciato dalla delicatezza della Caciotta Cademartori, che regalerà al piatto una piacevole nota cremosa.

Per prepararlo al meglio, dovrete solo seguire questi semplici passaggi.

Per prima cosa, mettete i funghi secchi in ammollo in una ciotola d'acqua tiepida, lasciateli rinvenire per circa un'ora, dopodiché scolateli e tagliateli a pezzetti.

Tritate finemente la cipolla e fatela imbiondire in un tegame con un cucchiaio d'olio extravergine d'oliva, quindi aggiungete il riso e i funghi e mescolate.

Quando il riso inizia a diventare trasparente, versate in pentola un mestolo di brodo caldo alla volta, avendo cura di aspettare che venga assorbito del tutto prima di aggiungere quello successivo.

Ultimate la cottura e poi regolate di sale e pepe, mantecate con il burro e la Caciotta Cademartori tagliata a dadini e guarnite con del prezzemolo tritato prima di servire.