

PRIMI

Risotto ai funghi cardoncelli

Difficoltà 

Preparazione  45 min

Ingredienti (per 4 persone)

Riso

320 gr

Funghi cardoncelli

350 gr

Salsiccia

150 gr

Formaggio del Monastero Cademartori

150 gr

Brodo Vegetale

1l

Aglione

1 spicchio

Cipolla

1/4

Carota

1

Sedano

1 gambo

Prezzemolo

1 ciuffo

Alloro

1 foglia

Passata di pomodoro

1 cucchiaio

Vino bianco

1/2 bicchiere

Olio Extravergine d'Oliva

Q.b.

Sale e pepe

Q.b.

Descrizione

Con il risotto ai funghi cardoncelli potrete realizzare un primo davvero invitante, da servire per un'occasione speciale o per un semplice pranzo domenicale in famiglia.

Il suo profumo irresistibile, unito a quello del soffritto e della salsiccia e alla cremosa consistenza data dal Formaggio del Monastero Cademartori, lo renderà presto il vostro piatto preferito!

Stanchi dei classici porcini? È giunto il momento di puntare su un diverso tipo di funghi: leggete questa ricetta e scoprite di più su come esaltare al meglio il sapore dei cardoncelli pugliesi con un fantastico risotto.

Prima di tutto, pulite accuratamente i funghi spazzolandoli con delicatezza, ripassateli con un panno umido e tagliateli a pezzetti. Fate dorare uno spicchio d'aglio schiacciato in una padella con qualche giro d'olio e una foglia di alloro e rosolatevi i funghi per qualche minuto.

Sfumate con il vino bianco, regolate di sale e pepe e poi cuocete per 5 minuti con il coperchio, bagnando con un mestolo di brodo se necessario.

In un'altra casseruola, fate soffriggere la cipolla, la carota e il sedano tritati con un paio di cucchiai di olio, aggiungetevi la salsiccia sbriciolata e mescolate per farla insaporire. A questo punto, unite il riso, fatelo tostare e poi portatelo a cottura bagnandolo costantemente con un mestolo di brodo.

Quando il riso è quasi pronto, aggiungete in pentola i funghi e la passata di pomodoro, spegnete il fuoco e mantecate con il Formaggio del Monastero Cademartori tagliato a dadini. Guarnite il risotto con una spolverizzata di prezzemolo tritato e una macinata di pepe e servite.