

PRIMI PIATTI

Risotto con Quartirolo Cademartori funghi e zafferano

Difficoltà  Tempo richiesto  45 min

Ingredienti (per 4 persone)

Quartirolo Cademartori 200 gr	Pomodori San Marzano 2	Cipolla 1
Riso varietà Carnaroli 500 gr	Scalogni 2	Funghi chiodini e sfiandrine 300 gr
Pistilli di zafferano 5 gr	Carote 2	Prezzemolo 5 gambi
Sedano 2 coste	Vino bianco 1 bicchiere	
Aglione 2 spicchi	Burro 100 gr	

Descrizione

Prendete un tegame largo, aggiungiamo un filo di olio extravergine di oliva e una noce di burro, aggiungiamo il riso e procediamo con la tostatura. Prepariamo il vino dealcolizzato vi servirà per bagnare il risotto, fatelo bollire prima, in questo modo non perde di sapore ma di acidità perché l'acidità alla ricetta viene data dal quartirolo. Bagnamo il riso con il vino caldo, nel momento in cui il vino evapora aggiungiamo il brodo vegetale.

Il brodo vegetale può essere fatto con le bucce di sedano, carota, cipolle essiccate e ridotte in polvere e inserite nell'acqua. Mentre il riso cuoce, prendiamo un'altra padella per caramellizzare i funghi. Nella padella aggiungete un filo d'olio extravergine di oliva, uno spicchio di aglio e i funghi, non inserite una grossa quantità di funghi in padella perché perdono acqua, vanno inserite piccole quantità così si attaccano bene alla padella, gli zuccheri si caramellizzano e il fungo diventa più buono. Nel frattempo aggiungiamo il brodo vegetale nel riso. Inserite lo zafferano a pistilli in una piccola ciotola ed aggiungete un po' di acqua, fate riposare per qualche minuto. Aggiungiamo lo zafferano al riso. Preparate anche il prezzemolo liquido, è un prezzemolo sbollentato in acqua, viene passato nel ghiaccio, frullato con un po' di acqua minerale.

Sciogliete il burro ghiacciato nel riso e il Quartirolo cademartori, che non si deve sciogliere ma deve rimanere consistente per dare una maggiore nota di acidità, aggiungete il formaggio, il prezzemolo liquido e i funghi.