

PRIMI

Risotto funghi e gamberetti

Difficoltà 

Preparazione  35 min

Ingredienti (per 4 persone)

Riso

300 g

Gamberetti già sgusciati

250 g

Funghi misti

250 g

Taleggio Dop Vero Cademartori

100 g

Aglione

1 spicchio

Brodo vegetale

1 l

Vino bianco

1 (2 bicchiere)

Prezzemolo

1 ciuffo

Olio extravergine

Q.b.

Sale

Q.b.

Pepe

Q.b.

Descrizione

Prima di tutto, lavate i funghi sotto l'acqua corrente e tagliateli a fettine. Tritate finemente lo spicchio d'aglio e fatelo rosolare in una padella antiaderente, quindi aggiungete i funghi, regolate di sale e pepe e cuocete per 10 minuti circa. A questo punto, unite il riso in pentola e, una volta tostato, sfumate con il vino bianco, lasciate evaporare e portatelo a cottura bagnandolo ogni tanto con un mestolo di brodo caldo.

A 5 minuti dalla fine della cottura, aggiungete i gamberetti e mescolate. Infine, mantecate il risotto con il Taleggio DOP Vero Cademartori tagliato a dadini, guarnite con il prezzemolo tritato e servite.