

# Risotto ai funghi porcini

Categoria: Portate - Riso e risotti



## Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 20 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Elevato	Difficoltà: Bassa	

Il risotto ai funghi porcini è un classico primo piatto autunnale dal gustoso e aromatico sapore dovuto alla presenza del re dei funghi: il porcino.

La morbida carne del porcino non annerisce neanche dopo il taglio e conserva intatto tutto il suo profumo anche dopo la cottura; appena pronto il risotto ai porcini, spolverizzatelo con del prezzemolo e parmigiano grattugiato.



## Ingredienti

» <b>Aglio</b> 1 spicchio	» <b>Pepe</b> macinato al momento a piacere
» <b>Brodo</b> vegetale 1 l	» <b>Porcini</b> 400 gr
» <b>Burro</b> 60 gr	» <b>Prezzemolo</b> tritato 2 cucchiari rasi
» <b>Cipolle</b> 1 piccola dorata	» <b>Riso</b> Carnaroli (o Arborio) 320 gr
» <b>Olio di oliva</b> 2 cucchiari	» <b>Sale</b> q.b.
» <b>Parmigiano Reggiano</b> grattugiato 50 gr	

## Preparazione



Mondate i funghi porcini togliendo la terra alla base del gambo (1-2), staccando le cappelle dai gambi e strofinandoli delicatamente con un panno umido e pulito (o con carta da cucina inumidita) (3).



Una volta puliti i funghi porcini, affettate sia le cappelle che i gambi (4-5-6).



In un tegame piuttosto capiente mettete a fondere metà del burro indicato (7), quindi aggiungete la cipolla mondata e tritata finemente e lasciatela appassire senza farle prendere colore; unite anche il riso e fatelo tostare per due minuti (8), quindi aggiungete un mestolo di brodo vegetale e lasciate cuocere a fuoco moderato (9), mescolando e unendo poco brodo quando serve.



In un altro tegame di acciaio, o di materiale antiaderente, mettete l'olio e uno spicchio di aglio schiacciato che farete rosolare qualche istante; unite poi i funghi precedentemente puliti e tagliati a fette (10). Fate saltare i funghi a fuoco allegro, aggiungendo a metà cottura il sale e in ultimo il pepe macinato al mulinello; aggiungete, se necessario, poco brodo vegetale fino a terminare la cottura (deve durare un massimo di 10-12 minuti totali), poi spegnete il fuoco e, se volete, aggiungete 2 cucchiari rasi di prezzemolo tritato. Cinque minuti prima che il riso termini la sua cottura unite i funghi precedentemente preparati (11-12), tenendone da parte 2 cucchiari che vi serviranno per guarnire i 4 piatti di risotto. A cottura avvenuta, spegnete il fuoco, aggiungete il parmigiano grattugiato e il restante burro, mantecate per bene il tutto e lasciate riposare qualche secondo. A questo punto, dividete il risotto in 4 piatti, guarnite la sommità di ognuno di essi con i funghi tenuti da parte e servite immediatamente portando a tavola dell'altro parmigiano grattugiato in modo che i commensali, se lo desiderano, si possano servire da soli.

## Consiglio

Per la cottura dei funghi è indicato usare dei tegami o delle padelle di **materiale antiaderente o di acciaio**, poiché altri metalli, al contatto con i funghi, possono rilasciare delle sostanze nocive.

## Il consiglio del sommelier



Un classico che non passa mai di moda, il risotto ai funghi porcini è una presenza immancabile sulle tavole degli italiani. Si tratta di un piatto ricco ma delicato a cui è importante abbinare un vino corposo, ma che non sia troppo intenso in modo da non coprire l'aroma dei funghi. Il riso e i funghi cotti hanno una tendenza dolce che va abbinata a vini sapidi e freschi, mentre la spruzzata di prezzemolo e pepe richiede di essere bilanciata da un vino tendenzialmente morbido. Oltre ai classici vini rossi, come Barbera o Dolcetto, come vino ideale per il risotto ai funghi porcini vi proponiamo lo Chardonnay, corposo, morbido e con profumi eleganti, ma non troppo intensi. Come vino fermo, potete provare lo Chardonnay Jurosa Lis Neris, strutturato e vellutato, oppure, se amate le bollicine, provate ad accompagnare il risotto con uno Champagne.

Abbinamento consigliato da Callmewine.com