

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Risotto ai funghi e carciofi Un risotto nel cestino di parmigiano!



Difficoltà
media



Quantità
2 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Riso - 200 g
- olio - 2 cucchiari
- burro - una nocina
- funghi - 200 g
- carciofi - 2
- cipolla - mezza piccola o uno scalogno
- vino bianco - mezzo bicchiere piccolo
- brodo
- prezzemolo - 4 foglie
- aglio - 1 spicchio
- parmigiano - 2 cucchiari per il riso
- cialda - 2 cucchiari di parmigiano

Preparazione

Pulire i funghi e i carciofi. In una padellina mettere un filo d'olio, aggiungere due foglie di prezzemolo e mezzo spicchio d'aglio tritati finemente. Versare i funghi tagliati grossolanamente e far cuocere. Salare e pepare. Mettere da parte. In una padella mettere un filo d'olio, i carciofi tagliati a spicchi, due foglie di prezzemolo e metà spicchio d'aglio tritati finemente. Aggiungere mezzo bicchiere d'acqua, sale e pepe. Portare a cottura. Mischiare i funghi già cotti con i carciofi e tenere da parte. Preparate, ora, il risotto. In una padella alta mettere un filo d'olio e la nocina di burro. Fare sciogliere e aggiungere la cipolla tritata. Farla stufare dolcemente. Aggiungere il riso e farlo tostare. Quando sarà lucido aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco e farlo evaporare del tutto. Unire due cucchiari di funghi e carciofi e mischiare. Fate cuocere aggiungendo man mano un po' di brodo. Quando il riso sarà al dente aggiungere il resto dei funghi e carciofi e il parmigiano. Mantecare fuori dal fuoco. Nel frattempo che il riso cuoce, preparate i contenitori di parmigiano. In una padellina antiaderente versate due cucchiari di parmigiano per ogni contenitore e fate sciogliere fino a doratura. Appena pronto capovolgete su un bicchiere capovolto fino a che prenderà la forma desiderata! Posatene uno in ogni piatto e versate il riso che guarnirete con un po' di funghi e carciofi!

