

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Risotto ai funghi di monte Arci

Avevo troppi funghi e ho dovuto usarli !!!!!!!!!!!



Difficoltà
facile



Quantità
4 persone



Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Riso per risotti - 400 g
- funghi misti o solo porcini - 500 g
- cipolla - mezza
- prezzemolo - 5 foglie
- aglio - 1 spicchio
- olio extravergine - mezzo bicchiere
- brodo - mezzo lt
- vino o vernaccia - mezzo bicchiere
- burro - una nocina
- parmigiano - 2 cucchiari (a piacere)
- sale e pepe - q.b.

Preparazione

In una larga padella mettete 5 cucchiari di olio extravergine, uno spicchio d'aglio al quale avete tolto l'anima (sarà più digeribile!) e 4 belle foglie di prezzemolo tritate. Fate leggermente rosolare e aggiungete i funghi puliti e tagliati a pezzi. Fate cuocere a fuoco alto fino a che l'acqua sarà del tutto evaporata. Salate e se vi piace, pepate. Mettete da parte. In un altro tegame mettete 3 cucchiari di olio e una piccola noce di burro, aggiungete mezza cipolla tagliata sottilmente e fatela appassire. Versate il riso e fate tostare fino a che diventa lucido. Versate mezzo bicchiere di vino e fate evaporare. Aggiungete metà dei funghi preparati e fate amalgamare. Versate il brodo poco per volta fino a cottura. Aggiungete i rimanenti funghi, lasciandone un po' per guarnire il piatto. Se vi piace, fuori dal fuoco, aggiungete un poco di burro e del parmigiano. Terminate con i funghi rimasti e una spolverata di prezzemolo tritato. .

