

Risotto ai funghi porcini

Ingredienti

320 g di riso carnaroli o vialone nano

400 g di funghi porcini freschi o 50 g di funghi porcini secchi

30-40 g di cipolla tritata finemente

40 g di burro

½ bicchiere di vino bianco

2 l ca di brodo vegetale o [fondo bianco](#)

40 g di parmigiano grattugiato

2-3 cucchiaini di olio ex. d'oliva

2 spicchi d'aglio, prezzemolo tritato

Sale e pepe q.b.

Preparazione



1. Dopo aver pulito accuratamente i funghi, tagliarli a spicchi o a lamelle non troppo sottili.
2. In una padella con l'olio, rosolare l'aglio leggermente schiacciato.



3. Unire i funghi, aggiungere sale e pepe e lasciarli cuocere per circa 10', unendo un mestolo di brodo.



4. Nel frattempo in una casseruola lasciare appassire la cipolla con metà del burro e un cucchiaino di olio.



5. Versare il riso nel fondo di cipolla e lasciarlo tostare girando di continuo fino a quando non sarà ben caldo, quindi sfumare con il vino e lasciarlo evaporare.

6. Iniziare la cottura del riso aggiungendo poco alla volta il brodo vegetale (o il [fondo bianco](#)) bollente, facendolo assorbire prima di aggiungerne dell'altro.



7. Dopo circa 8' di cottura del riso, unire la salsa di funghi ben calda e continuare la cottura per altri 7-8' unendo altro brodo ogni volta che questi viene assorbito dal riso.



8. Togliere il risotto dal fuoco ancora al dente e all'onda, e mantecare aggiungendo il rimanente burro, il formaggio grattugiato e metà del prezzemolo tritato.



9. Mescolare energicamente in modo da far unire bene il brodo con il burro e il formaggio, al fine di ottenere la caratteristica crema dei risotti.

10. Coprire con un coperchio e lasciare riposare per circa un minuto, in modo da consentire che i sapori si uniformino. Servire ben caldo.



Note e... Sonia consiglia

- a) Per vedere se il risotto ha raggiunto la giusta consistenza, muovendo la casseruola deve formare la classica «onda».
- b) Durante la cottura il riso non deve perdere mai il bollore, altrimenti rilascia amido e si rischia di ottenere un composto coloso
- c) Tritare molto finemente la cipolla, e lasciarla cuocere a fuoco molto dolce in modo che non prenda colore e durante la cottura si possa sciogliere bene.
- d) La buona riuscita di un risotto dipende molto dalla tostatura del riso, in quanto è proprio dalla tostatura che dipende la tenuta al dente del chicco. Infatti durante la rosolatura del riso con il burro gli amidi sulla superficie del chicco si caramellizzano, creando una guaina protettiva che protegge il chicco dallo starinarsi.
- e) Allo stesso modo si può preparare un risotto ai funghi misti, sostituendo i funghi porcini con altre qualità di funghi, o aggiungendo a metà cottura del risotto dei [funghi trifolati](#).
- f) I funghi porcini freschi possono essere sostituiti con funghi porcini secchi, nella proporzione di circa 15 g. ogni 100 g.

Ricetta, foto e video a cura di Sonia Palermo e Angelo Solillo