076. RISOTTO COI FUNGHI

Per questo risotto io mi servo dei funghi porcini, i quali in alcuni paesi chiamansi morecci.
Funghi in natura, perché vanno poi nettati e scattivati, metà peso del riso. Fate un battuto con poca cipolla, prezzemolo, sedano, carota e mettetelo al fuoco con tre cucchiaiate d'olio, se il riso fosse grammi 300, da servirsi cioè a tre persone. Quando il battuto avrà preso colore, fermatelo con sugo di pomodoro e acqua, conditelo con sale e pepe e fatevi bollir dentro uno spicchio d'aglio intero, che poi getterete via prima di passare il soffritto, il quale rimetterete al fuoco, per cuocervi i funghi, prima tritati alla grossezza poco meno del granturco; cotti che sieno metteteli da parte. Il riso fatelo, così crudo, soffriggere con un pezzo di burro, poi tirate a cuocerlo con acqua calda versata a un ramaiuolo per volta; a mezza cottura mescolateci dentro i funghi e prima di servirlo dategli sapore col parmigiano.
Sarà mangiato volentieri anche fatto con un pugno di funghi secchi invece di quelli freschi.