

RISOTTO AI FRIARIELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 600 g di friarielli puliti,
- 3 spicchi di aglio,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 50 g di burro,
- 1 cipolla piccola,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- sale,
- 1 pizzico di pepe,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- formaggio pecorino grattugiato.

Scaldare i friarielli, scolarli conservando l'acqua, e tagliuzzarli in piccoli pezzi.

Fare rosolare l'aglio in una padella, unire i friarielli e farli insaporire lentamente.

A parte in un'altra casseruola imbiondire la cipolla tritata con burro, tostare il riso, bagnare con vino bianco (preferibilmente Falanghina di Pozzuoli) e farlo evaporare completamente.

Portare a cottura il risotto aggiungendovi poco per volta l'acqua di cottura dei friarelli bollente, mescolando continuamente.

A metà cottura unire i friarelli con un pizzico di pepe, assaggiare il sale.

A cottura ultimata incorporare il formaggio amalgamandolo bene al riso e servire.