

RISOTTO ALLA FIAMMA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di riso,
- 40 g di burro,
- 1 cipolla,
- 100 cl di brodo,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 250 g di pomodori,
- 250 g di funghetti conservati al naturale,
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- 1 bicchiere di brandy,
- sale,
- pepe.

Tritate finemente la cipolla e fatela rosolare in una casseruola con metà burro, a calore moderato per 3-4 minuti. Unite il riso e lasciatelo insaporire nel soffritto per qualche minuto, quindi bagnatelo con un mestolo di brodo bollente e fate cuocere lentamente per 20 minuti, mescolando senza interruzione e aggiungendo man mano il resto del brodo. Scottate i pomodori in una pentola con acqua bollente per pochi istanti, poi pelateli e tagliateli a spicchi.

Scolate i funghi dal liquido di conserva e riduceteli a fettine sottili.

Fate insaporire pomodori e funghi in una casseruola con l'olio d'oliva, a fuoco vivo per 5-6 minuti, dopodiché cospargeteli con sale e pepe e toglieteli dal fuoco.

Uniteli al risotto insieme al Parmigiano grattugiato e mescolate con cura in modo da amalgamare perfettamente gli ingredienti.

Trasferite il risotto in uno stampo a cupola e premetelo bene, quindi capovolgetelo nel piatto di portata e guarnitelo con il prezzemolo.

Bagnatelo con il brandy caldo, infiammate e servite subito, prima che la fiamma si estingua.

CONSIGLI.

Per agevolare la fuoriuscita del risotto dallo stampo, e in generale di tutti i timballi di riso, ungete leggermente gli stampi che li devono contenere con olio o burro.