

RISOTTO CON FUNGHI PORCINI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso,
- 150 g di funghi porcini,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato,
- 100 cl di brodo,
- 4 cucchiari di formaggio parmigiano grattugiato,
- 3 cucchiari di olio d'oliva extra-vergine,
- 50 g di burro,
- sale,
- pepe.

Mondate i funghi porcini liberandoli dai residui terrosi con una pezzuola inumidita e affettateli. Fate soffriggere nell'olio l'aglio tritato quindi aggiungete i funghi che farete saltare a fuoco vivace. A cottura ultimata salate, pepate e unite il prezzemolo tritato. In un tegame a parte fate rosolare il riso nel burro caldo fino a fargli assorbire il condimento. Versate poi, poco alla volta, il brodo e portate a cottura il riso. A metà cottura aggiungete al riso una parte dei funghi con il loro condimento. Completate il piatto con burro crudo e parmigiano grattugiato. Guarnite il centro con i funghi rimasti.