



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

RISOTTO AI PORCINI

farinalievitoefantasia.blogspot.it



Ingredienti:

200 g riso carnaroli
100 g di funghi porcini
300 ml di brodo vegetale
parmigiano grattugiato
Olio Extravergine d'Oliva Dante
1/2 bicchiere di vino bianco
aglio
cipolla
burro
sale
prezzemolo

Preparazione:

Lavare accuratamente i porcini e successivamente fettarli. Fate scaldare in una casseruola dell'olio e lasciate soffriggere per qualche minuto l'aglio. Aggiungete i funghi porcini tagliati e dopo averli sfumati con del vino bianco, salare e lasciateli cuocere per almeno 30 min. In una risottiera, fate rosolare in un po' di olio la cipolla e successivamente aggiungete il riso che dovrà tostare per almeno 3/4 min. Sfumate con del vino bianco e proseguite la cottura aggiungendo dei mestoli di brodo vegetale e i funghi porcini. Il risotto deve essere girato continuamente in modo tale da avere una cottura omogenea. Quando il riso sarà cotto, mantecare a fuoco spento, con burro e parmigiano grattugiato. Salare e infine aggiungere il prezzemolo tritato.

