



PRIMI PIATTI

Risotto ai due funghi

INGREDIENTI:

600 g di funghi freschi misti, di preferenza porcini (*Boletus edulis* e simili), varie *Russula*, finferli (*Cantharellus cibarius*) e foliote (*Rozites caperata*).

30 g di porcini (preferibilmente *Boletus aereus*) secchi.

2 spicchi d'aglio.

Sale.

Pepe nero (facoltativo).

350 g di riso carnaroli.

1,5 l di brodo di carne.

80 g di burro.

1 piccola cipolla.

1 bicchiere di vino bianco secco.

60 g di formaggio grana grattugiato.

Una manciatina di prezzemolo tritato.

PREPARAZIONE

Mettete in ammollo i funghi secchi in acqua tiepida dopo averli ben sciacquati in acqua fredda corrente. Preparate i funghi freschi come da ricetta "Funghi trifolati" in "Preparazioni di base".

Soffriggete la cipolla tritata e i funghi secchi strizzati e tritati anch'essi finemente in 50 g di burro, aggiungete il riso e fatelo tostare; unite poi piano piano l'acqua di ripresa dei funghi secchi. Bagnate con il vino e lasciatelo sfumare, poi, sempre mescolando unite gradatamente il brodo che deve sobbollire sul fornello a fianco. Quando il riso è quasi cotto (deve essere leggermente al dente e "all'onda", ovvero un tantino brodoso), aggiustate di sale, unite i funghi trifolati e il prezzemolo, mantecate con il burro ed il grana. Togliete quindi dal fuoco e coprite la pentola. Servite dopo un minuto.