



Risotto alle morchelle

Ingredienti per 4 persone:

360 gr. di riso.

20 gr. di erba cipollina sforbiciata.

20 gr. di aglio orsino tritato grossolanamente.

80 gr. di morchelle secche "ammollate" (o 400 gr. fresche).

Brodo vegetale quanto basta.

Preparazione:

Seguire il normale procedimento di preparazione di un risotto con i funghi. Al posto del soffritto con la cipolla, utilizzare erba cipollina e aglio orsino. Effettuare una prima cottura delle morchelle per eliminare l'acqua. Quindi unire il riso la cui cottura va effettuata aggiungendo il brodo vegetale caldo. Dopo 20-25 minuti di cottura si può servire, dopo aver aggiunto un leggerissimo pizzico di pepe e una bella spolverata di formaggio grana.

Nonno Lucio