

Risotto con funghi e speck



ingredienti

250 g di riso per risotti (io ho usato l'Arborio)
250 g di funghi champignon
100 g di speck tagliato a striscioline non molto spesse
500 ml di brodo
10 g di burro
mezzo bicchiere di vino bianco secco
2 cucchiari di olio extravergine d'oliva
2 cucchiari di Parmigiano Reggiano
uno spicchio d'aglio
una piccola cipolla
un cucchiaino di prezzemolo tritato
sale, pepe

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

20 min

TEMPO TOTALE

30 min

3 persone

procedimento

Pelare l'aglio; mondare e tritare la cipolla; pulire accuratamente i funghi e tagliarli a fettine. In una casseruola, scaldare l'olio con l'aglio e farvi appassire il trito di cipolla a fiamma bassa. Quando sarà diventata quasi trasparente, unire il riso, alzare la fiamma e farlo tostare un paio di minuti, saltandolo spesso. Unire quindi i funghi a fettine ed il vino, quindi far sfumare.

Versare gradualmente il brodo, mescolare ed aggiungere lo speck, quindi portare a cottura il riso, mescolando di tanto in tanto. Regolare di sale.

A cottura pressochè completa, mantecare con il burro ed il Parmigiano Reggiano, quindi cospargere con il prezzemolo ed una macinata di pepe. Servire subito.