

Risotto funghi Champignon e Trevisana



Porzioni: 4

Tempo di preparazione:
30 min.

Tempo di cottura:
20/25min.

Istruzioni

- 1:
Pulite i funghi spazzolandoli con uno spazzolino e ripassateli con un panno umido, non lavate i funghi, perderebbero gran parte del loro gusto, affettateli e metteteli in una padella antiaderente con il burro, salate e pepate e fateli cuocere per una decina di minuti.
- 2:
Lavate la Trevisana e tagliatela a striscioline, aggiungetela ai funghi e continuate la cottura sino a che non risulterà appassita, se necessario aggiungete un pochino di brodo, regolate di sale, a cottura ultimata mettetela da parte.
- 3:
Tritate lo scalogno molto finemente, e aggiungetelo in una pentola antiaderente dai bordi alti dove avrete fatto scaldare l'olio e.v.o., attenzione a non bruciarlo, deve appassire, aggiungete un mestolo di brodo caldo, il brodo deve sempre essere caldo, mai aggiungere del brodo freddo quando si prepara un risotto.
- 4:
A questo punto aggiungete il riso e fatelo tostare, aggiungete il brodo a poco a poco, ogni volta che il riso avrà assorbito il precedente, salate.
- 5:
In un padellino antiaderente fate tostare i pinoli, - dovranno essere dorati e non bruciacchiati -, metteteli da parte.
- 6:
Quando mancano pochi minuti al termine della cottura, - attenzione il risotto deve essere al dente e morbido -, aggiungete i funghi e la Trevisana, mescolate.
- 7:
Spostate la pentola dal fornello caldo, aggiungete il burro e il parmigiano, mescolate e coprite con un coperchio, lasciate riposare per qualche minuto, prima di servire il risotto ai funghi Champignon e Trevisana, aggiungete i pinoli tostati e una macinata di pepe nero.

Note

Verdesalvia consiglia:

Potete sostituire gli Champignon con dei funghi porcini, il risotto acquisterà un sapore più deciso

Ingredienti:

- 320 g di riso Carnaroli
- 10/15 funghi Champignon di media grandezza
- 1 cespo di Trevisana
- 1 scalogno
- 1 spicchio d'aglio
- 1 manciata di pinoli
- sale e pepe q.b.
- 1 noce di burro per la mantecatura
- 1 noce di burro per i funghi
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 1,5 l circa di brodo vegetale
- 2 cucchiaini di olio e.v.o.

VerdeSalvia

