

Risotto porcini e montasio

Ingredienti per 4 persone:

300 gr.di riso Carnaroli
300 gr.di funghi porcini surgelati o freschi
1 spicchio d'aglio
100 ml. di vino bianco
1,5 lt. brodo vegetale
60 gr.di montasio stagionato
60 gr.di burro
prezzemolo
olio evo
sale e pepe

Preparazione

Tagliate i funghi a fettine, fateli cuocere in padella a fuoco medio con l'olio e l'aglio schiacciato, regolando di sale e di pepe, una volta pronti unite il prezzemolo tritato e mescolate. In una casseruola fate tostare il riso con 20 gr.di burro finché risulterà caldo e lucente, quindi bagnate con il vino bianco e lasciate evaporare, continuate la cottura unendo il brodo bollente e cuocete per 12 minuti mescolando di tanto in tanto, quindi aggiungete i funghi porcini, mescolate e fate terminare la cottura, il riso dovrà essere al dente. Spegnete il fuoco e mantecate il riso con il burro a cubetti freddo e il Montasio grattugiato in modo da renderlo cremoso, se necessario aggiungere dell'altro brodo. Servite il risotto cosperso di prezzemolo e Montasio tagliati a lamelle.