



Risotto ai Funghi Porcini





1 Per la preparazione ottimale ti serve un buon **brodo di vitello**.





2 In una casseruola unta con poco burro, tosta a fuoco vivo per 2 minuti 160 gr. di riso Carnaroli.



fuoco vivo



160 gr.



10 / 15 gr.



3 Abbassa il fuoco a livello medio / basso e aggiungi un primo mestolo di brodo.



fuoco basso

brodo





4 Aggiungi 4 cucchiaini di soffritto all'italiana. Clicca qui sotto per vedere come preparare un **soffritto perfetto**.





5 Continua ad aggiungere del brodo, ma **attenzione**: solo nel momento in cui quello precedente è **stato assorbito** dal riso.



brodo





6 Porta a cottura il riso continuando a mescolare dolcemente con un **cucchiaino di legno**.





7 1 minuto prima della fine della cottura regola di sale ed unisci **60 gr. di teste di porcini crudi tagliati sottilissimi.**

60 gr.





8 Dopo 1 minuto spegna il fuoco, aggiungi 20/30 gr. di burro, copri con il coperchio e lascia mantecare per 3 minuti.



spegna



20/30 gr.



9 Condisci con grana grattugiato e servi.





Consiglio

Al risotto ai funghi porcini puoi abbinare un vino rosso fermo e leggero.

Il mio consiglio è
**Sangiovese di
Romagna Novello
Doc.**





RICETTE VIDEO

**Iscriviti al canale YouTube per essere avvisato/a ad ogni nuovo video:
[Clicca qui: http://www.youtube.com/user/RicetteVideo](http://www.youtube.com/user/RicetteVideo)**

**Seguici su Facebook:
[Clicca qui: https://www.facebook.com/ricettevideo](https://www.facebook.com/ricettevideo)**

**Trova altre ricette sul nostro sito:
[Clicca qui: www.ricettevideo.net](http://www.ricettevideo.net)**