



RISO E CEREALI

## Risotto ai finferli



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
15 MIN



TEMPO DI COTTURA  
20 MIN



CALORIE  
580K

NOTE

### INGREDIENTI

360 g di Riso parboiled

400 g di Finferli

1 Cipolla

1 spicchio di Aglio

1 l di Brodo vegetale

10 cl di Vino Moscato

1 noce di Burro

40 g di Parmigiano grattugiato

Prezzemolo fresco

Erba cipollina

1 cucchiaio di Olio extravergine di oliva (per trifolare)

1 cucchiaio di Olio extravergine di oliva (per rosolare)

Sale

Pepe

## Preparazione

- Pulite i funghi con cura, togliendo eventuali residui di terra, strofinateli delicatamente con un telo umido e poi asciugateli; solo se sono molto sporchi passateli sotto un filo di acqua, ma non metteteli mai in ammollo.
- Fateli tritare in padella con l'olio e aglio tritato; salate, lasciate cuocere per 5 minuti circa e teneteli da parte.
- Intanto mondate e affettate a velo la cipolla; mettetela in un tegame capiente insieme all'olio e fatela rosolare a fiamma molto bassa per 3-4 minuti circa, finché risulterà morbida.
- Unite il riso e, mescolando in continuazione, fatelo tostare a fiamma vivace per un paio di minuti, poi bagnate col vino. Quando sarà evaporato, versate il brodo caldo poco alla volta e cuocetelo per circa 10 minuti, mescolando ogni tanto. Aggiungete i funghi caldi e finite di cuocere per 7-8 minuti, rimestando specialmente verso fine cottura, sempre unendo il brodo caldo.
- Levate dal fuoco il risotto piuttosto cremoso, unite il burro e il parmigiano grattugiato, mescolate e lasciate mantecare a tegame coperto.
- Prima di servire, spolverizzate il risotto con prezzemolo, erba cipollina finemente tritata e un pizzico di pepe.

Lia Pisano

## I consigli di Lia

---

- Prima di usare i finferli, sbollentateli per pochi minuti e poi scolateli: perderanno l'acqua che contengono e che potrebbe dare un gusto lievemente amaro al piatto.
- Quando acquistate i funghi freschi, fate molta attenzione che non abbiano tracce, anche minime, di muffa: è segno che non sono freschi o che non sono stati ben conservati.