

Risotto ai pioppini

Il **risotto ai pioppini** è un risotto realizzato con i funghi pioppini. Il pioppino è un ottimo fungo per un risotto da preparare per una cena fra amici. Più pregiato dello Champignon, ma meno costoso del porcino, mantiene bene la forma in cottura ed è quindi molto scenografico.

Il **risotto ai pioppini** è un primo piatto sano e nutrizionalmente completo, tipico della stagione autunnale.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **390Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 200 g di funghi pioppini
- 1 rametto di rosmarino
- 1 scalogno
- 1 l di Brodo vegetale
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Sale
- 160 g di riso
- 50 ml di vino bianco secco o di Vinchef
- 30 g di Parmigiano Reggiano
- Pepe nero macinato al momento

PREPARAZIONE

- Pulire i funghi eliminando il gambo proprio sotto la testa, sciacquarli brevemente sotto acqua fresca corrente ed affettare quelli più grandicelli. Lasciare interi quelli piccolini.
- Lavare il rosmarino, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Pelare lo scalogno e tritarlo finemente.
- Scaldare il brodo.
- In una pentola da minestra mettere l'olio, lo scalogno e portarla sul fuoco.
- Far soffriggere lo scalogno a fiamma bassa fino a quando non è diventato lucido, quindi unire un paio di cucchiaini di brodo vegetale e proseguire la cottura per 3-4 minuti.
- Trascorso il tempo indicato aggiungere i funghi, un cucchiaino di rosmarino ed un pizzico di sale.
- Cuocere a fiamma media per 5 minuti coperto. Se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo aggiungere mezzo mestolo di brodo.
- Scoperchiare, alzare la fiamma, far asciugare il liquido di cottura e aggiungere il riso.
- Farlo tostare un minuto quindi unire Vinchef e far sfumare a fiamma vivace mescolando di continuo.
- Quando il fondo sarà asciutto unire 4-5 mestoli di brodo bollente e impostare il timer secondo i minuti di cottura del tipo di riso che si sta usando (solitamente 15-18 minuti).
- Continuare unendo il brodo man mano che viene assorbito, mescolando di tanto in tanto, senza lasciare che il composto si asciughi troppo, altrimenti cuocerebbe male ed in modo discontinuo.
- 1 minuto prima della fine del tempo di cottura del riso, unire il Parmigiano Reggiano grattugiato tenendone da parte un pochino per decorare.
- Mescolare continuamente e portare a fine cottura.
- Spegnerlo il fuoco, unire una macinata di pepe, lasciare riposare un minuto e servire decorando con rametti di rosmarino e il Parmigiano tenuto da parte.

STAGIONE

Settembre, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Per rendere ancora più aromatico il piatto mettete in una ciotolina il Parmigiano che tenete da parte per decorare, aggiungere una spolveratina di rosmarino tritato e mescolate con le dita. Usatelo quindi per decorare alla fine.



VARIANTE VEGAN

Omettere il Parmigiano Reggiano.