

Risotto funghi e gorgonzola

Il **risotto funghi e gorgonzola** è un primo piatto a base di riso in cui il sapore delicato degli champignon viene messo bene in evidenza dal gorgonzola. E' essenziale per il buon bilanciamento dei sapori che il gorgonzola sia molto dolce e morbido, altrimenti tende a sovrastare tutti gli altri aromi.

Il **risotto funghi e gorgonzola** si può preparare anche con i più saporiti porcini. Se non li trovate freschi, sono ottimi anche secchi o surgelati, purchè di buona qualità.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **460Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **45 minuti**

INGREDIENTI

- 150 g di funghi champignon
- 4 rametti di prezzemolo
- 1 scalogno
- 1 l di Brodo vegetale
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Sale
- 160 g di riso
- 40 g di Gorgonzola dolce
- Pepe nero macinato al momento
- Parmigiano Reggiano in scaglie

PREPARAZIONE

- Pulire i funghi eliminando la parte terrosa del gambo con le radichette, sciacquarli brevemente sotto acqua fresca corrente e affettarli.
- Lavare il prezzemolo, 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 portarlo sul fuoco.
- Quando lo scalogno inizia a sfrigolare unire un pizzico di sale, un paio di cucchiai di brodo e cuocere per 2-3 minuti mescolando.
- Trascorso il tempo indicato aggiungere i funghi, un cucchiaio di prezzemolo tritato e cuocere a fiamma media per 10 minuti. Se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo aggiungere mezzo mestolo di brodo.
- Aggiungere il riso e farlo tostare un minuto.
- 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 gorgonzola tagliato a cubetti.
- Mescolare continuamente e portare a fine cottura.
- Spegnerlo il fuoco, unire una macinata di pepe, lasciare riposare un minuto e servire con scaglie di Parmigiano Reggiano e prezzemolo tritato.

STAGIONE

Settembre, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

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

