

Risotto funghi, prosecco e Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

(per 4 persone)

- 400 g di riso Carnaroli
- 300 g di misto funghi porcini e chiodini surgelati
- 70 g di Pecorino Toscano DOP stagionato
- 4 l di brodo vegetale
- 1 bicchiere di vino prosecco
- 1 noce di burro
- Olio EVO
- Prezzemolo fresco
- Sale q.b.

Procedimento

Cuocete i funghi in una padella con quattro cucchiaini di olio e due spicchi di aglio. Non appena il liquido si sarà completamente asciugato, ultimate la cottura con una noce di burro.

Prelevate circa la metà dei funghi, frullate grossolanamente e tenete da parte.

Fate soffriggere la cipolla e unitevi il riso. Lasciate tostare per un minuto, poi alzate la fiamma, unite il bicchiere di prosecco e lasciate evaporare quasi del tutto.

Unite i funghi frullati e procedete alla cottura aggiungendo il brodo a poco a poco. Il riso sarà cotto in una ventina di minuti.

Grattugiate grossolanamente il Pecorino Toscano DOP, aggiungetelo al riso insieme a una noce di burro per la mantecatura a fuoco spento e, infine, aggiungete il prezzemolo.

Guarnite con i funghi interi rimanenti e servite ben caldo.

(Gabriella Pizzo del blog [In cucina con mamma Agnese](#))

