

RISOTTO FUNGHI E CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- riso superfino arboreo,
- carciofi,
- cipolla,
- funghi coltivati,
- prezzemolo,
- burro,
- vino bianco secco,
- formaggio parmigiano,
- brodo saporito,
- sale,
- pepe.

Pulite e tagliate a spicchi i carciofi; pulite i funghi, lavateli, asciugateli delicatamente ed affettateli.

Fate appassire la cipolla nel tegame con 20 g di burro a fuoco moderato.

Unite gli spicchi di carciofi, fateli rosolare brevemente e lasciateli cuocere per qualche minuto.

Aggiungete il riso, fatelo tostare per qualche minuto mescolando con un cucchiaio di legno, versatevi il vino e fatelo evaporare.

Aggiungete, poco alla volta, il brodo bollente, mescolando ogni tanto; continuate la cottura per 15-18 minuti.

Intanto fate scaldare nel tegamino 20 g di burro, aggiungete i funghi, fateli cuocere per 2-3 minuti a fuoco vivo, insaporite con sale e pepe.

Aggiungete poi i funghi al riso qualche minuto prima dei termine della cottura.

Togliete dal fuoco, aggiungete il burro rimasto, il prezzemolo e il parmigiano.

Mescolate e servite ben caldo.