

RISOTTO AL CAVOLFIORE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g. di riso,
- mezza cipolla,
- 20 g. di funghi porcini secchi,
- 200 g. di cavolfiore,
- 50 g. di pancetta affumicata in una fetta sola,
- il succo di un limone,
- un litro e un quarto di brodo,
- olio,
- burro,
- grana,
- sale.

Dividete il cavolfiore a cimette, lavatelo, scottatelo in acqua bollente salata e scolatelo dopo 5 minuti dalla ripresa dell'ebollizione.

Ammorbidite i funghi in acqua calda, sciaquateli e tritateli grossolanamente.

Tritate la cipolla finemente e fatela appassire in 20 g. di burro e un cucchiaino di olio insieme con la pancetta a dadini e i funghi.

Buttate il riso, mescolate per qualche istante, spruzzate con il succo del limone, poi cominciate a bagnare con il brodo bollente, poco per volta, senza mai smettere di mescolare e senza aggiungere altro brodo se il precedente non si sarà assorbito.

Dopo 10 minuti unite il cavolfiore e portate il risotto a cottura (occorreranno circa 18 minuti).

Condite con 20 g. di burro crudo e 4 cucchiaini di grana.