magimix

RISOTTO AI FUNGHI

Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 25 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4-6 persone

- 300 g di funghi porcini freschi - (oppure 1 bustina di funghi essiccati) - RISOTTO DI BASE: - 30 g di formaggio - tipo Parmigiano grattugiato - 1 cipolla - 2 cucchiai di olio extra vergine d?oliva - 320 g di riso Carnaroli - 100 ml di vino bianco secco - 700 ml brodo vegetale - 50 g di burro

1. Tagliare la cipolla in 4 e tritare con la funzione ESPERTO 15 secondi/velo- cità 13. Raggruppare sul fondo, aggiungere l?olio e soffriggere usando il pro- gramma ESPERTO per 3 minuti/velocità 3/120 °C. Aggiungere il riso e continuare per la tostatura 3 minuti e dopo 2 minuti aggiungere il vino.

2. Aggiungere i funghi porcini freschi puliti e tagliati a pezzi grossi oppure 1 bustina di funghi essiccati, precedentemente messi a bagno in una tazza di brodo e filtrandone il liquido. Aggiungere il brodo (preparato in precedenza) e avviare il programma ESPERTO per 18 minuti/velocità 2A/100 °C.

3. Aggiungere il burro ed il formaggio grattugiato e continuare per 2 minuti/velocità 2A/100 °C. Attenzione: i tempi di cottura possono variare secondo la qualità del riso e delle differenti marche in commercio. Terminare la mantecatura eventual- mente a mano con una spatola.

Cook Expert ■

© Hachette Livre (Marabout) 2016