

Risotto ai Funghi e Formaggio Dolce di Montagna

di Mauro Piscini

INGREDIENTI: *(per 4 persone)*

400 gr di riso

150 gr di burro

150 gr di funghi porcini

70 gr di Parmigiano grattugiato

1/2 bustina di zafferano

250 gr di robiola dolce di montagna

brodo vegetale (non salato) quanto basta

1/2 bicchiere di vino bianco e sale

PROCEDIMENTO:

Soffriggere 30 gr di burro, aggiungere il riso e lasciare tostare quanto basta. Versare 1/2 bicchiere di vino bianco unito a 1/2 bustina di zafferano. Aggiungete 100 gr di funghi precedentemente salati. Versare il brodo vegetale e a poco a poco i 120 gr di burro. Cuocere per 15 minuti circa.

Togliere il tegame dal fuoco e mantecare con gr 200 di robiola dolce di montagna e gr 70 di Parmigiano. Salare, versare il tutto in un vassoio di portata, ricoprire con fettine, sottilissime di formaggio dolce di montagna e mettere in forno per 2 minuti (160°). Togliere dal forno il risotto e aggiungere i rimanenti funghi precedentemente soffritti nel burro.

Ristorante Miramonti L'Altro - Concesio (BS) Chef: Philippe Leveille

Abbinamento proposto: Franciacorta Satèn Brut Ricci Curbastro