

Risotto ai funghi porcini e trufa.

El risotto es uno de los platos más característicos de la rica gastronomía italiana. Es originario de las zonas arroceras de Italia (noroeste del país), aunque se consume de igual modo en todo el estado y en gran parte del extranjero. Como su nombre indica, la base es el arroz (en italiano riso es arroz), y el queso Parmesano es un ingrediente fundamental. En esta lección te enseñamos a hacer uno de los risotto más conocidos y populares : el risotto funghi porcini, o lo que es lo mismo, risotto con boletus.

Preparación

Limpiamos los boletus y los cortamos en juliana antes de saltear con aceite y ajo en sartén. En una cazuela rehogamos la cebolla picada con aceite y le añadimos el arroz, salpimentamos y removemos sin parar para que se empape de aceite. Agregamos el vino blanco hasta que evapore, momento en el que incluimos las cucharadas de fondo de ave poco a poco. Vamos removiendo evitando que se pegue y añadiendo fondo de ave caliente cuando lo demande el grano de arroz, durante unos 12-14 minutos. Entonces añadimos los boletus, y seguimos removiendo con fondo unos 2 minutos más. Después, en el minuto 17, retiramos del fuego y le añadimos la mantequilla y el queso Parmesano rallado, mientras continuamos removiendo. Picamos el perejil fresco que lo añadimos al final del plato. Rallamos la trufa blanca por encima. Emplatamos al gusto, podemos usar molde de aro.

Ingredientes

Para 4 personas:

Arroz Carnaroli 350 gr

1 diente de ajo triturado

15 ml de aceite de oliva virgen extra

20 gr de cebolla

250 gr deboletus

1'5 litros de fondo de ave

Sal al gusto

50 gr de vino blanco

80 gr de mantequilla

45 gr de queso Parmesano

Perejil fresco

Trufa blanca

Utensilios

Sartén
Cazuela
Olla
Cuchillos
Espátula
Espumadera
Cucharón
Jarra
Boles
Aro

Instructor destacado



Fabio Morisi

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

El Corte Inglés
SUPERMERCAD