Numero persone: **5/6**
Difficoltà: **Bassa**
Tempo di preparazione: **40 minuti**
Autore: **Chef Mene**

INGREDIENTI:

400/480g
Riso carnaroli

800g
Brodo vegetale

2
Scalogni grandi

200g
Funghi misti

25cl
Vino bianco

1 bustina
Zafferano in polvere

2
Rametti di rosmarino

qb
Olio extra vergine di oliva

150g
Burro

150g
Formaggio grattugiato

qb
Sale e pepe

DESCRIZIONE:
Il piatto che Vi proporrò nella ricetta del mese è tipico delle regioni del nord Italia, soprattutto nei mesi che comprendono l'autunno e gli inizi dell'inverno. La raccolta dei funghi è suddivisa in diversi periodi dell'anno, ma specialmente nei mesi di Settembre-Ottobre durante i quali sono più frequenti le piogge. E' bene ricordare che i funghi sono costituiti dal 90% di acqua, per questo motivo sopravvivono meglio in ambienti umidi. Un tempo i funghi venivano classificati nel regno delle piante: erano ritenuti organismi vegetali privi di fusti o foglie, oggi la maggior parte degli specialisti che si occupano di classificazione, considera i funghi come un regno indipendente. Le specie commestibili più famose sono: Champignon, Porcino, Chiodino, Finferlo o Gallinaccio, Ovulo, Spugnola. L'utilizzo di questo prodotto in cucina è tra i più vasti, possono essere persino consumati crudi in insalata.Importante: non avventurarsi mai nella raccolta di funghi nei boschi se non si è esperti conoscitori, molti funghi velenosi sono simili al Porcino e al Chiodino.Le intossicazioni da funghi velenosi nella maggior parte dei casi sono letali.Inoltre ricordatevi delle buone norme di raccolta per facilitare la riproduzione di questo prodotto, ossia utilizzando cestini appositi che permettano alle spore di cadere sul terreno.

ESECUZIONE:
Eliminare la terra presente nei funghi: lungo il gambo con l'aiuto di un coltellino; sulla testa del fungo strofinare un panno umido ed eliminarne il bordo. Se i funghi acquistati sono pieni di terra, anche se sconsigliato, immergerli in acqua e poi asciugarli stesi sopra uno straccio.

Affettare i funghi ottenendo delle strisce più o meno delle stesse dimensioni, quindi in una padella molto calda rosolarli con l'olio extra vergine di oliva ed un ramo di rosmarino (da rimuovere poi), salare e pepare a piacere lasciando cuocere finche la metà dell'acqua sia evaporata.Ricordo che i funghi sono costituiti nel loro insieme da una grande quantità di acqua, quindi sconsiglio di bagnarli con il vino bianco in cottura. Tritare gli scalogni e rosolarli nella pentola nella quale si farà il risotto. Aggiungere il riso e dopo averlo tostato sfumare con il vino bianco; dopo che sarà evaporato bagnare con il brodo caldo da continuare a versare poco a poco durante la cottura. A metà preparazione, aggiungere lo zafferano e una volta stabilita l'intensità del colore, unire i funghi precedentemente trifolati. Assicurarsi che il riso non sia troppo liquido, quindi 2 minuti prima del termine della cottura mantecare a fuoco spento con il burro e il formaggio.Servire caldo con un trito di rosmarino come guarnizione del piatto, perché no accompagnato da un buon bicchiere di vino rosso.