



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEBRATE

PRIMI PIATTI

Risotto con fonduta ai due tartufi

INGREDIENTI:

- 200 g di riso vialone nano.
- 2 scalogni.
- 60 g di scorzone (Tuber aestivum).
- 90 g di burro.
- Brodo di manzo magro.
- Un bicchiere di vino bianco secco.
- 300 g di fontina.
- 3 dl di latte intero fresco.
- 6 tuorli d'uovo.
- Sale.
- 60 g di tartufo bianco (Tuber magnatum).

PREPARAZIONE

Lasciate macerare per 12 ore la fontina tagliata a dadini piccoli nel latte (se la dose indicata non basta a coprirla, aggiungetene altro) insieme con 30 g di scorzone tritato. Ammorbidite nel burro (50 g) gli scalogni ed il restante scorzone tritati, unite il riso e tostatelo per bene. Bagnate col vino bianco e sfumate, poi proseguite la cottura del risotto bagnando continuamente col brodo che sobbolle sul fornello a fianco. Intanto fate fondere a bagnomaria la fontina con 20 g di burro ed il suo latte, unendo, appena il formaggio inizia a filare, i tuorli d'uovo uno alla volta. Il composto non dovrà mai bollire e dovrà divenire una crema liscia e densa. Appena il riso è quasi cotto aggiustatelo di sale, mantecatelo col restante burro e, fuori dal fuoco, con una parte della fonduta. Servite il risotto sui piatti individuali coprendo con qualche cucchiata di fonduta e con una grattatina di tartufo bianco.

EDIZIONE
IDEA NATURA
MILANO