

VareseNews

Mangiare nel Varesotto? Un consiglio (non richiesto) per la cena di questa sera

Pubblicato: Martedì 16 Gennaio 2024



Gennaio porta con sé una **tavolozza di sapori invernali** che si mescolano armoniosamente sulle nostre tavole. Per una cena gustosa e originale, vi proponiamo **un piatto a cavallo tra tradizione e innovazione**: il **risotto con la Formaggella del Luinese e i funghi**.

Ingredienti

- 320 g di riso
- 200 g di Formaggella del Luinese
- 200 g di funghi
- 1 cipolla tritata finemente
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1,5 l di brodo vegetale caldo
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extravergine
- una noce di burro
- sale e pepe nero q.b.
- prezzemolo fresco, tritato (per guarnire)

Procedimento

In una padella ampia, scaldate 2 cucchiaini di olio d'oliva. Aggiungete la cipolla tritata e rosolate a fuoco medio fino a quando diventa traslucida.

A parte cuocete i funghi fino a quando saranno dorati. Regolate di sale e pepe secondo il vostro gusto. Trasferite i funghi in un piatto e teneteli da parte.

Quando la cipolla sarà appassita aggiungete il riso e tostatelo per alcuni minuti, prima di aggiungere il vino bianco secco che lascerete sfumare fino a evaporazione dell'alcol.

Una volta che il riso risulterà ben tostato, iniziate ad aggiungere il brodo vegetale, un mestolo alla volta, aspettando che venga assorbito prima di aggiungerne altro. Continuate questo processo finché il riso è cotto a puntino.

Aggiungete la Formaggella del Luinese al risotto, mescolando delicatamente fino a quando il formaggio sarà quasi completamente fuso.

Completate il piatto aggiungendo i funghi precedentemente saltati. Aggiustate di sale e pepe secondo il vostro gusto.

Se lo gradite aggiungete una noce di burro per mantecare il risotto e conferire una consistenza cremosa e lucida.

Servite il risotto caldo, guarnito con prezzemolo fresco tritato. Accompagnate il piatto con un bicchiere di vino bianco secco per esaltarne il gusto.

Se ti piace cucinare, inviaci la tua ricetta, la pubblicheremo nel nostro speciale [Mangiare nel Varesotto](#). Scrivi a comunicazione@varesenews.it.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it