

Home » Primi piatti » **Risotto ai funghi con salsiccia e raspadura**

AUTUNNO INVERNO LOMBARDIA PRIMI PIATTI REGIONALI RICETTE RISO STAGIONALI

RISOTTO AI FUNGHI CON SALSICCIA E RASPADURA

*Conosci la raspadura? Non si tratta, come si potrebbe credere, di un formaggio vero e proprio, ma di un modo di servire il Granone lodigiano, il grana tipico di Lodi stagionato dai quattro ai sei mesi. La forma viene raschiata in scaglie con un apposito coltello grande e piatto, che permette di ottenere fettine sottilissime, simili a petali. Avevo utilizzato la raspadura qualche tempo fa per i *flan di ricotta ed erbe*, ti ricordi? E visto che a casa mia questa presentazione è stata apprezzata moltissimo, ho deciso di replicare con un gustoso risotto ai funghi e salsiccia dove proprio la raspadura regala lo sprint e il tocco finale.*

*Immagina con me di portare a tavola un piatto simile durante una fresca serata d'autunno, accompagnandolo magari ad un buon calice di vino rosso, con il crepitare in sottofondo del camino acceso: cosa può esserci di più rilassante e romantico? Eccoti la ricetta, prova e fammi sapere se riuscirai anche tu a ricreare questa magica atmosfera, come è successo a me! E se anche tu, come me, sei un fan del riso e lo utilizzeresti per tutte le tue ricette ti invito a dare un'occhiata al portale *Voglia di Riso*: in collaborazione con l'Ente Nazionale Risi potrai trovare tante info utili e molte delle mie ricette più sfiziose e originali!*

SONIA PERONACI



Ricette, consigli e un po' di Sonia: appassionata, volitiva, determinata e... sempre affamata! Non nel senso letterale del termine: voglio scoprire nuovi sapori e profumi, nostrani e del mondo intero. E voglio farli scoprire anche a te!

Come fare la pizza margherita fat...



ISCRIVITI AL MIO CANALE





PREPARAZIONE: 15 min. COTTURA: 25 min. DIFFICOLTÀ: facile COSTO: economico

RISOTTO AI FUNGHI CON SALSICCIA E RASPADURA: INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- riso Roma o Baldo 320 g
- brodo vegetale 1,3 l
- cipolla tritata 1
- aglio 1 spicchio
- vino bianco 200 g
- burro 200 g
- funghi pioppini puliti* 200 g
- salsiccia fresca 250 g
- formaggio grattugiato 100 g
- raspadura 120 g
- olio extravergine di oliva 50 g
- sale e pepe q.b.

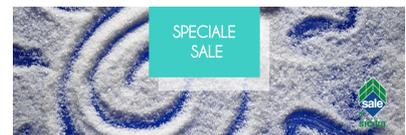
RISOTTO AI FUNGHI CON SALSICCIA E RASPADURA: PROCEDIMENTO

PREPARA I FUNGHI

Per preparare il risotto ai funghi con salsiccia e raspadura inizia dai pioppini: elimina con un coltellino l'estremità terrosa, puliscili accuratamente con un pennello da cucina a setole morbide, poi sciacquali brevemente sotto acqua corrente e tienili da parte. Poni sul fuoco una pentola antiaderente con lo spicchio di aglio mondato e privato dell'anima.

INSTAGRAMS
by @soniaperonaci

2,955 photos 442,320 followers



FACEBOOK





Non appena l'olio sarà caldo, salta brevemente in pentola i funghi pioppini ed elimina l'aglio; aggiusta di sale e pepe a piacimento.



PER IL RISOTTO

Trita finemente la cipolla al coltello e lasciala imbiondire a fuoco basso in un tegame con 100 g di burro per 15 minuti circa. Elimina il budello dalla salsiccia, sbriciolala delicatamente e lasciala rosolare per pochi minuti.

Una volta che la cipolla sarà trasparente, unisci il riso: tostalo per qualche minuto a fuoco medio-alto, poi sfuma con il vino bianco, facendolo evaporare. Porta a cottura il riso avendo cura di bagnarlo di tanto in tanto con il brodo per 15 minuti o comunque per il tempo indicato sulla confezione. A metà cottura, aggiungi i pioppini preparati in precedenza.

Appena il riso sarà pronto, togliilo dal fuoco e manteca con il burro rimanente e il formaggio grattugiato mescolandolo bene. Versa il riso nei piatti individuali e guarnisci ogni piatto con una abbondante dose di raspadura. Il tuo **risotto ai funghi con salsiccia e raspadura** è pronto per essere servito!

RISOTTO AI FUNGHI CON SALSICCIA E RASPADURA: NOTE

* Per questo piatto ho deciso di utilizzare i funghi pioppini, un fungo dal profumo molto deciso. In alternativa, puoi anche provare ad utilizzare altri tipi di funghi come i finferli o i porcini

Vuoi sapere quali sono le fasi necessarie per la preparazione di un risotto perfetto? Sul portale [Voglia di Riso](#) troverai info e trucchi utili, oltre a tante altre informazioni davvero interessanti.

RISOTTO AI FUNGHI CON SALSICCIA E RASPADURA: CONSERVAZIONE

Una volta pronto, ti consiglio di gustare il tuo risotto ai funghi con salsiccia e raspadura non appena pronto. Eventualmente, se dovesse avanzare, potrai conservarlo in frigorifero ben chiuso in un contenitore ermetico al massimo per 1 giorno. Ti sconsiglio la congelazione.

LEAVE A COMMENT

QUESTA RICETTA È STATA REALIZZATA CON:

LASCIA UN COMMENTO

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato.

Commento

Nome

Sito web

Non sono un robot reCAPTCHA
Privacy - Termini

[Pubblica il commento](#)

[Privacy Policy](#)

SOCIAL MEDIA



COPYRIGHT © 2019 - SONIA PERONACI - TUTTI I DIRITTI SONO RISERVATI

[Hosted by AlterVista](#) - [Disclaimer](#) - [Segnala abuso](#)