

TIMBALLO DI RISO E PORCINI ALLA FONDUTA DI TALEGGIO TARTUFATA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Vialone Nano gr. 250
Cipolla gr. 30 - Burro gr. 100
Grana Padano grattugiato gr. 50
Funghi porcini n. 4 - Scalogno gr. 20
Brodo di carne dl. 1 - Sale e pepe q.b.

Per la fonduta di Taleggio

Taleggio gr. 200 - Tartufo bianco gr. 30
Latte dl. 2 - Panna dl. 2

PROCEDIMENTO

Rosolate con gr. 50 di burro lo scalogno tritato finemente con sale e pepe. Coprite e cuocete in forno a 180° per almeno 5 minuti.

Pulite i funghi porcini e tagliate a pezzetti i gambi, conservando le teste. Fate rosolare la cipolla tritata in una parte del burro, unite

i gambi dei porcini, lasciate che perdano umidità, versate il riso, tostandolo leggermente. Coprite con una parte di brodo bollente e mescolate e continuate la cottura. A fine cottura mantecate con burro e Grana Padano.

Riempite degli stampini individuali di alluminio che capovolgerete in una pirofila coperta dalla fonduta di Taleggio. Adagiate le lamelle di fungo, precedentemente fatte rosolare in padella, sopra ogni sformatino e servite con tartufo bianco d'Alba in stagione.

Per la fonduta.

Marinate nel latte il Taleggio, tagliato a dadini e privato della crosta, per circa 2 ore. Sgocciolatelo, sistematelo in una casseruola, unite la panna e il latte e, senza mescolare, a fiamma dolce, lasciate cuocere fino ad ottenere una crema vellutata.

Versate sui piatti la fonduta e posatevi al centro i timballini di riso ben caldi.

DIFFICOLTÀ ♦♦♦

