



RISOTTO ALLA CARBONARA CON FUNGHI CARDONCELLI



Ingredienti

- Riso Carnaroli 320 gr
- Brodo vegetale 500 gr
- Scalogno 1
- Pecorino stagionato 250 gr
- Tuorli d'uovo 120 gr
- Latte intero 50 gr
- Sale qb
- Pepe di mulinello
- Guancialetto 150 gr
- Funghi cardoncelli 200 gr

- Rosmarino fresco

Procedimento

Tagliate a julienne il guanciale e fatelo sudare a fuoco medio in una padella, quando risulterà

croccante asciugate su carta paglia.

In una bastardella lavorate i tuorli con pecorino, abbondante pepe nero di mulinello e il latte

per rendere morbido il composto. Riponete in frigo.

Mondate i funghi carboncelli e asciugateli dopo averli lavati, dopo in una padella rosolate con

olio extravergine e rosmarino, salate a cottura ultimata.

(possiamo anche servire una parte crudi conditi con l'aceto al lampone)

In una casseruola di rame brillate il riso per un paio di min, quindi sfumate con vino bianco

e portatelo a cottura, bagnandolo con il brodo vegetale 10-11 min.

Mantecate con il composto dei tuorli e olio extra vergine.

Finitura:

A cottura ultimata, fuori dal fuoco, regolate di sale, amalgamate i fughi cotti in precedenza.

Servite guarnendo il piatto con il guanciale croccante.