

Risotto zucca e porcini profumato al timo





<http://pensieriepasticci.blogspot.com>

Eh, si...qui nel profondo nord stamane nevica!
Beh, grazie al cielo è una neve molto bagnata e quindi non sta rimanendo a terra, ma non vi dico il disagio che sta creando...sono uscita a portare la figlia a scuola ed era un delirio...i miei muratori vanno a rilento come al solito...mah! Ce la faremo mai per il prossimo anno a finire?
Mi verrebbe voglia di indire un concorso...eheheheh...chi indovina quando finiranno...

..vediamo un pò...cosa potrei mettere in palio...ahahahah!
Scherzi a parte, oggi con questo tempo da lupi, un bel risottino caldo caldo... morbido morbido...ci sta proprio d'incanto!

Vi consiglio, per ottenere un risultato senza dubbio migliore, di usare un bel porcino fresco...rimane più sodo rispetto a quello congelato e decisamente migliore di quello secco...
...comunque nulla vi vieta di provare anche con altri funghi a piacere..poi mi direte!

Ingredienti:
(dosi per 3 persone)

Un bel pezzo di zucca (per me mantovana) purtroppo non l'ho
pesata...
un porcino fresco di media grandezza
una cipolla bianca
un gambo di sedano
una carota
qualche foglia di bietola
sale pepe
[dado vegetale casalingo](#)
un cucchiaino di foglioline di timo (va bene sia fresco che
secco)
olio d'oliva
parmigiano grattugiato q.b
1 noce di burro
mezzo bicchiere di vino bianco secco

Preparazione:

Ho preparato un bel brodo vegetale con la bietola, mezza
cipolla, la carota, il sedano e la zucca.

Ho poi tolto le verdure, filtrato e utilizzato per la
preparazione del risotto...

In una casseruola ho messo un filo d'olio e la noce di
burro...ho aggiunto la cipolla tritata finissimamente ed ho
lasciato imbiondire senza però far soffriggere. Ho aggiunto il
riso ed ho lasciato tostare per qualche minuto, sempre
mescolando con un cucchiaio di legno; ho poi sfumato col vino
bianco ed alzato la fiamma sino a far evaporare l'alcool.

Ho preso la zucca utilizzata per fare il brodo, l'ho resa a
purea e l'ho aggiunta al risotto...ho salato, pepato, aggiunto
un cucchiaino del mio dado per dare ulteriore sapore, e poi ho
iniziato ad aggiungere il brodo pian piano.

Ho anche aggiunto il porcino ben lavato ed asciugato e fatto a
belle fette di un certo spessore...mi piace sentirlo fra i
denti, non mi va che poi in cottura si riduca a poltiglia o a
pezzettini piccoli....

Ho continuato ad aggiungere brodo sino a completa cottura...a
meno di 5 minuti dalla fine, ho aggiunto il timo.



Ho poi spento la fiamma, aggiunto il parmigiano ed ho lasciato mantecare a fiamma spenta e a coperchio chiuso per altri 5 minuti.

Era perfetto...all'onda come piace a me, cremoso...il timo poi sprigiona un profumo davvero fenomenale se aggiunto alla fine.

A questo punto vi auguro
Buona giornata, buon appetito...
e buona neve!