



RISONI DI CECI CON FUNGHI PORCINI COTTI E CRUDI

Ricetta della scuola di cucina “La Cucina di Pamela” di Monselice (PD)



Ingredienti per 4 persone

320 g di Risoni di ceci Felicia
300 g di funghi porcini freschi
1 spicchio d'aglio
1 mazzetto di prezzemolo
1 rametto di rosmarino
sale e pepe q.b.
olio extra vergine di oliva q.b.
brodo vegetale q.b.

Per impiattare:

3 fettine di fungo cotto
3 fettine di fungo crudo
scorza di limone edibile grattugiata
cialda al Parmigiano,
qualche fogliolina di prezzemolo fresco
olio evo

Per il brodo vegetale:

2, 5 lt di acqua fredda
1 carota
1 gambo di sedano verde
1 cipolla rossa di tropea
1 foglia di alloro
una manciata di gambi di funghi tagliati a cubetti
sale

Per la cialda al Parmigiano:

1 cucchiaino di Parmigiano Reggiano grattugiato
1 ciuffetto di prezzemolo
qualche aghetto di rosmarino

Procedimento

Per il brodo vegetale: in una pentola capiente mettere l'acqua e aggiungere tutte le verdure sopra elencate. Salare. Cuocere lentamente per circa 40 minuti. Filtrare il brodo. **Per la cialda al**

Parmigiano: lavare e asciugare le foglie di prezzemolo e gli aghetti di rosmarino. Tritarli finemente a coltello e mischiarli con il formaggio grattugiato. Adagiare il formaggio così preparato su di un pezzetto di carta forno, formare un cerchio e poi cuocere in microonde alla massima potenza per un minuto e mezzo. Togliere dal microonde e staccare la cialda dalla carta forno. Tenere da parte per impiattare successivamente. **Preparazione dei funghi:** pulire bene i funghi, tagliare i gambi a

cubetti di circa un centimetro, tagliare la parte superiore a fettine sottili. Tenere da parte. In una padella fare soffriggere in poco olio l'aglio, il prezzemolo e gli aghi di rosmarino finemente tritati; aggiungere i funghi (tenere da parte qualche fettina di porcino crudo e condire con olio, sale e pepe che servirà per impiattare; tenere da parte anche qualche fettina di porcino di cotto). Cuocere i

funghi per circa 15 minuti, salare e pepare. Mettere da parte. **Preparazione dei Risoni di ceci**

Felicia: in una casseruola, scaldare 1 mestolo di brodo, appena raggiunge il bollore, aggiungere i risoni e continuare la cottura aggiungendo un mestolo di brodo alla volta. A cinque minuti dalla cottura mettere i funghi, assaggiare la sapidità e portare a cottura completa la pasta (come fosse un risotto). A fuoco spento, mantecare con due giri di olio evo. **Per impiattare:** in una fondina, mettere la pasta, in superficie e al centro qualche fettina di fungo porcino crudo e cotto, due-tre foglioline di prezzemolo fresco, 1 pezzetto di cialda al Parmigiano, una grattatina di scorza di limone e qualche goccia d'olio.