

Risotto coi cardoncelli

Ingredienti:

cardoncelli	g.	250
porcini secchi	tz.	1/2
riso superfino arborio	g.	120
brodo di carne (NB)		QB
cipolla rossa (media)	pz.	1
aglio	spicchi	1
burro		QB
olio EVO		
sale e pepe		QB
prezzemolo		Ad Lib
vino bianco	ml.	50

Preparazione:

Per questo risotto valgono le regole generali della casa ([vale la pena leggerle qui...](#)) e nello specifico procedere così:

Ammollare i porcini secchi in acqua tiepida, tritare la cipolla e schiacciare col palmo della mano o il piatto del coltello lo spicchio d'aglio, per aprirlo lasciandolo però in un pezzo solo: sarà più facile poi toglierlo.

Appassire in padella con dell'olio la cipolla e l'aglio e nel frattempo affettare i cardoncelli a fette lunghe non troppo sottili.

Appena la cipolla si è ammorbidita aggiungere i cardoncelli, fare a pezzetti i porcini ammollati in acqua e metterli in padella con il resto e una spolverata di prezzemolo; *volendo l'acqua in cui si sono ammollati i funghi può essere aggiunta al brodo; fare attenzione a non versare però anche il fondo che potrebbe contenere piccole tracce di terra o sabbolina.*

Lasciar cuocere finché i funghi non si ammorbidiscano un po' (continueranno poi la cottura col riso...). Quindi trasferirli in una ciotola e nella stessa padella, senza pulirla, sciogliere il burro e far tostare il riso.

Non appena il riso cambierà colore, aggiungere la base di cipolla, aglio e funghi, mescolare delicatamente, bagnare col vino bianco, alzare il fuoco e farlo svaporare.

A fuoco vivace aggiungere il brodo e portare a cottura aggiustando eventualmente di brodo se dovesse asciugare troppo. In genere il riso sarà al dente in circa 14'; e a punto dopo i cinque minuti di riposo canonico fuori dal fuoco.

Togliere la padella dal fuoco, aggiungere una noce di burro e una generosa spolverata di prezzemolo. Amalgamare delicatamente col mestolo.

Trascorsi cinque minuti il riso è pronto per essere servito (e mangiato).

Una piccola annotazione: io con questo risotto il parmigiano lo evito: coprirebbe troppo il sapore delicato dei funghi.

Buon appetito e... attenti allo spicchio d'aglio!