

Risotto foie gras funghi e passito



Ingredienti per 4 persone

320 gr di Riso Carnaroli

200 gr di Funghi misti

90 gr di Patè di foie gras

30 ml di Passito

$\frac{1}{2}$ Cipolla

1 noce di burro

1,2 lt di Brodo vegetale

60 gr di Grana grattugiato

Olio evo, sale, pepe q.b.

25 gr di ifib

Timo fresco q.b.

PROCEDIMENTO:

Disporre in pentola un giro d'olio evo e la cipolla tritata, coprire con MCS e far appassire dolcemente a fiamma bassa per pochi minuti. Aggiungere i funghi, salare, pepare, coprire con MCS e cuocere per 2/3 min. a fiamma media. Poi aggiungere il passito e far sfumare a fiamma viva con MCS. Evaporata la parte alcolica aggiungere il riso,

tutto il brodo, ifib, mescolare, coprire con MCS D e portare a bollore a fiamma viva. Raggiunto il bollore abbassare al minimo e cuocere per 12 min. spegnere e lasciare in autocottura 4 min. Mantecare con burro e grana, incorporare il patè. Coprire con MCS D e far riposare 2/3 min. servire con una macinata di pepe nero e qualche fogliolina di timo a piacere.

Lorena Vecchini