

Risotto con Polpo, Porcini e Peperoncino



Ingredienti (per due persone)

160 g di riso Carnaroli

1 polpo di circa 300 g

20 g di funghi porcini secchi (o meglio freschi)

1 spicchio di aglio

30 g di cipolla bianca

30 g di sedano

30 g di carota

peperoncino secondo il proprio gusto e... resistenza al piccante!

brodo di pesce

un ciuffo di prezzemolo

vino bianco secco

olio extravergine di oliva

Preparazione

Il risotto con polpo e funghi porcini al peperoncino è un primo piatto "mare e monti" ricco, saporitissimo e... piccante!

Per prepararlo, innanzitutto occorre mettere i funghi porcini secchi a bagno in acqua tiepida per almeno 20 minuti; trascorso questo termine scolarli e strizzarli. Filtrare e conservare l'acqua di ammollo dei funghi, per aggiungerne un po' al brodo di pesce e rendere il risotto ancora più saporito.

Nel frattempo, pulire e tritare finemente la cipolla, la carota, il sedano, l'aglio e il peperoncino. Pulire il polpo e tagliarlo a tocchetti. Far soffriggere le verdure in un tegame con due cucchiaini di olio extravergine di oliva. Appena la cipolla inizierà a diventare trasparente, unire il polpo e sfumare con una spruzzata di vino bianco secco; far evaporare a fuoco vivace, quindi coprire il tegame e far cuocere per circa 10 minuti a fuoco moderato.

Aggiungere quindi il riso e farlo tostare per qualche istante. Quando i chicchi di riso avranno assunto un aspetto traslucido, unire anche i funghi porcini e iniziare a unire il brodo di pesce caldo, un mestolo per volta, per permettere al riso di assorbirlo. Proseguire la cottura a fuoco moderato e tegame coperto, ma mantenendo sempre un discreto bollore. Di tanto in tanto aggiungere del brodo, e mescolare, senza lasciare mai che il riso si asciughi fino a quando non sarà cotto al dente. A questo punto scoprire di nuovo il tegame (non dovrebbe essere necessario aggiustare di sale) e terminare la cottura del riso, in modo che la pietanza si asciughi leggermente ma non troppo (un buon risotto deve rimanere "all'onda").

Cospargere con una spolverata di prezzemolo tritato e servire il risotto con polpo e funghi porcini al peperoncino ben caldo, appena pronto.

SQUILLARI suggerisce in abbinamento

Champagne Grand Cru Brut Nature **LOMBARD**



€ 34,60