

# Risotto con pioppini

## Ingredienti:

300 gr di funghi (Agrocybe aegerita)  
400 gr di riso  
1 costa di sedano  
1 carota  
1 cipolla  
1 scalogno  
1 mela golden  
¼ di spicchio di aglio  
1 manciata di prezzemolo  
Parmigiano  
1,5 l. di brodo vegetale  
30 gr di burro  
Olio di riso  
1/2 bicchiere di olio d'oliva  
1 bicchiere di vino bianco (Gewurztraminer dell'Alto Adige)  
Sale, pepe, aglio



## Preparazione:

Pulire i funghi e tagliarli. Farli bollire 2 min. in acqua salata e vino bianco. In un tegame far soffriggere l'aglio e lo scalogno tritati in poco olio di riso. Unire i funghi sgozzolati, salare, pepare e lasciare cuocere per 10 minuti. Tritare il sedano, la carota e la cipolla e farli soffriggere in un tegame con un po' di burro. Unire il riso e mescolare; bagnare con il vino bianco e lasciarlo evaporare. Aggiungere i funghi e portare a cottura mescolando e bagnando via via con il brodo. A cottura ultimata spegnere il fuoco e incorporare una noce di burro, il parmigiano, il prezzemolo e la mela pelata e tagliata a dadini piccoli. Lasciar riposare per qualche minuto e servire.