

Eccoci arrivati a luglio. Finalmente, se il tempo lo permette, cominciamo seriamente a parlare di funghi. I boschi di montagna si svegliano e cominciano a fare sul serio, dai pinicola, all'aereus, al reticulatus, l'edulis, i leccini, le mazze di tamburo, il *Cantharellus cibarius* e tante altre specie. Per la preparazione di questa ricetta ho usato il *Boletus reticulatus*, ma potete usare altri tipi di boleti.

Risotto ai porcini e mirtilli secchi, con fonduta di scamorza affumicata

Ingredienti per 4 persone

Per il brodo

1 carota
1 costa di sedano
mezza cipolla
3 grani di pepe
2 lt di acqua

Per il risotto

gr 320 di riso carnaroli
gr 280 di porcini tagliati a dadini
gr 50 di mirtilli secchi (ammollati in acqua tiepida)
gr 70 di burro
gr 40 di parmigiano
1 ctav di cipolla pestata
gr 30 di prezzemolo pestato
1 spicchio d'aglio
ml 80 di vino Refosco
olio evo
sale, pepe

Per la crema di scamorza

gr 80 di scamorza affumicata, tagliata a dadini e messa a bagno col latte per una notte, in frigo
ml 50 di panna liquida
ml 100 di latte
gr 15 di burro
gr 10 di maizena

Per la guarnizione

crema di scamorza
salsa di porcini
mirtilli
foglia di prezzemolo
petali di crisantemi



Procedimento

Preparare il brodo, facendolo bollire per dieci minuti, filtrarlo e mantenerlo in caldo. Brasare in una padella lo spicchio d'aglio con un po' d'olio, togliere l'aglio, unire i porcini, salare, pepare e cuocere per un minuto, mantenere in caldo. In un tegamino fondere il burro, unire la maizena, aggiungere la scamorza col latte e la panna, fondere a bagnomaria mescolando in continuazione. A parte brasare la cipolla con burro e un po' d'olio evo. Tostare il riso, bagnare col vino, far evaporare, unire la cipolla brasata, i mirtilli, conservandone un po' per la guarnizione e cominciare la cottura aggiungendo il brodo in po' alla volta, portare a cottura mantenendolo all'onda. Mantecare col burro, il parmigiano, correggere di sale e pepe. Versare su piatti caldi un mestolino di crema di scamorza, posizionare il riso, la salsa di porcini, guarnire con i mirtilli, la foglia di prezzemolo e i petali di crisantemo.