



# Risotto cu ciuperci porcini uscate

Dificultate Medie

Timpul de pregătire 15 min

Timp total 45 min

Dimensiunea porției 4 porții

## Ingredient

- 25 g ciuperci porcini uscate
- 200 g Apă, fierbere fierbinte
- 100 g parmezan, în bucăți
- 1 Ceapa, înjumătățită
- 40 g Ulei de măsline
- 250 g orez Risotto (de exemplu Arborio sau Vialone)
- 100 g Vin alb
- 750 g stoc de legume, fierbinte  
sau 750 g Stoc de carne de vită, fierbinte
- 5 - 8 Fire de șofran

## Pregătire

1. Puneți ciupercile porcini și apa clocotită într-un castron și lăsați-le la abrup.
2. Adăugați parmezan în vasul de amestecare, tăiați timp de **10 sec./nivel 10** și decantați. Clățiți vasul de amestecare.
3. Se pune ceapa în vasul de amestecare, se toacă **3 sec./viteza 5** și se aluneca în jos cu spatula.
4. Se adaugă ulei și sote timp de **3 min./120°C/pasul 1**. În acest timp, puneți ciupercile înmuiate într-o sită pentru a se scurge.
5. Se adaugă orezul și ciupercile scurse în vasul de amestecare și se sotează timp de **3 min./120°C/□pasul 1**.
6. Se adaugă vin alb și se amestecă timp de **5 sec./□Pasul 2**.
7. Adăugați stocul fierbinte și firele de șofran, amestecați peste fundul vasului de amestecare cu spatula pentru a slăbi orezul, puneți inserția de gătit pe capacul vasului de amestecare ca protecție împotriva stropirii în loc de ceașcă de măsurare și gătiți timp de **22 min./100 °C/□pas □**
8. Se amestecă în 50 g de parmezan zdrobit cu o spatulă și se servește risotto imediat. Adăugați parmezanul rămas.

## Sugestii & Sfaturi

- Dacă există ciuperci proaspete (de exemplu, ciuperci porcini, bolete de castane, ciuperci de plante medicinale), prăjiți o mână de felii de ciuperci într-o tigaie cu ulei de măsline și garnisiți risotto-ul cu ciupercile prăjite.
- 1** Puneți ciupercile porcini și apa clocotită într-un castron și lăsați-le la abrupț.
  - 2** Adăugați parmezan în vasul de amestecare, tăiați  **timp de 10 sec./nivel 10** și decantați. Clătiți vas de amestecare.
  - 3** Se pune ceapa în vasul de amestecare, se toaca **3 sec./viteza 5** și se aluneca în jos cu spatula.
  - 4** Se adaugă ulei și sote  **timp de 3 min./120°C/pasul 1**. În acest timp, puneți ciupercile înmuiate într sită pentru a se scurge.
  - 5** Se adaugă orezul și ciupercile scurse în vasul de amestecare și se sotează timp de **3 min./120°C/🌀/pasul 1**.
  - 6** Se adaugă vin alb și se amestecă  **timp de 5 sec./🌀/Pasul 2**.
  - 7** Adăugați stocul fierbinte și firele de șofran, amestecați peste fundul vasului de amestecare cu spatula pentru a slăbi orezul, puneți inserția de gătit pe capacul vasului de amestecare ca protecț împotriva stropirii în loc de ceașcă de măsurare și gătiți timp de **22 min./100 °C/🌀/pas 4**.
  - 8** Se amestecă în 50 g de parmezan zdrobit cu o spatulă și se servește risotto imediat. Adăugați parmezanul rămas.