

Risotto ai funghi festivo con scaglie fresche di parmigiano

Tempo totale **45 Min** 20 Min Tempo di preparazione **25 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
2.017 kJ / 482 kcal

Grassi: **24,8 g** Proteine: **17,5 g**
Carboidrati: **40,1 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

100 g di funghi misti (es. champignon bianchi e rosé, funghi ostrica, ecc.)
1 scalogno
100 g piede di cavolo rosso
2 foglie di salvia
1 cucchiaio di burro
80 g di riso per risotto
100 ml di vino bianco
300 ml di brodo vegetale
1 cucchiaio di formaggio fresco
1 cucchiaio di senape dolce
1 cucchiaio di sciroppo d'acero
3 cucchiai [Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman](#)
1 pizzico di cannella
olio d'oliva
50 g di parmigiano grattugiato fresco

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Pulire i funghi. Tagliare la metà a dadini. Mondare e tritare finemente lo scalogno. Pulire il cavolo rosso, rimuovere il gambo e tagliarlo a strisce sottilissime. Tagliare finemente la salvia. Far saltare in pentola con del burro i funghi tritati e lo scalogno. Lavare il riso per risotto, aggiungerlo in pentola e far tostare fino a diventare trasparente. Sfumare con del vino bianco. Far cuocere fino ad evaporazione. Versare poi del brodo, far cuocere continuando a mescolare a fuoco medio. Continuare ad aggiungere del brodo. Ripetere più volte questo processo. Far cuocere il risotto per circa 18 minuti, finché non sia leggermente al dente. Aggiungere formaggio fresco, senape, sciroppo d'acero, salsa di soia fermentata naturalmente e salvia, mescolare brevemente e insaporire con la cannella.

Passaggio 2

Nel frattempo far saltare in padella a fuoco vivo i funghi restanti con dell'olio d'oliva, quindi insaporire con la salsa di soia a fermentazione naturale. Impiattare il risotto su un piatto piano, distribuire gli champignon cotti in padella e cospargere con del parmigiano.