

RISOTTO CON ANATRA E FUNGHI

Ingredienti (per 4 persone):

- 45 gr di grasso d'oca
- 1 petto d'anatra intero tagliato a pezzi
- 200g di funghi
- 15g di funghi porcini secchi
- 1 cipolla
- 2 spicchi di aglio
- 250g di riso Arborio
- 600ml di brodo di carne
- Sale e pepe q.b.
- Prezzemolo tritato



Procedimento

In una padella grande scaldare circa 15 gr di grasso d'oca e cuocere l'anatra senza la pelle per 4-5 minuti finché non diventa leggermente dorata. Mettere da parte. Aggiungere altri 15 grammi di grasso d'oca nella padella e cuocere i funghi tagliati a fette finché non diventano dorati. Mettere da parte. Nel frattempo mettere a bagno i funghi porcini in circa 300 ml di acqua calda. Scaldare gli ultimi 15 grammi di grasso d'oca nella padella, aggiungere le cipolle e farle appassire. Aggiungere l'aglio tagliato a pezzettini, il riso e tostare per 2-3 minuti aggiungendo infine l'anatra. Aggiungere i porcini insieme all'acqua in cui erano immersi e cuocere a fuoco basso finché il liquido non si assorbe quasi del tutto. Versare la metà del brodo di carne e cuocere per circa 10 minuti. Aggiungere il resto del brodo e cuocere per altri 10 minuti, mescolando di tanto in tanto. Aggiungere i funghi messi da parte, il prezzemolo tritato e aggiustare di sale e pepe. Servire caldo.