

## **Risotto ai funghi porcini e fava tonka**

*Chef Fabio Abbattista,*

*Executive Chef L'Albereta Relais&Chateaux*

### **Primo piatto**

#### **Ingredienti (per due persone)**

- 160 gr riso carnaroli (riserva San Massimo)
- 5 dl brodo ai funghi porcini (ottenuto dai ritagli dei porcini fatti bollire con l'acqua)
- 100 gr funghi porcini
- 20 gr olio extra vergine d'oliva
- 20 gr ricotta fresca di capra
- 1 fava tonka
- 1 rametto menta
- sale
- pepe bianco

#### **Preparazione**

Tostare il riso con l'olio, bagnare con un mestolo di brodo di porcini e il sale.

Incorporare immediatamente i funghi porcini tagliati a cubetti piccoli.

Cuocere per 13 min.

Mantecare il riso con l'olio, la ricotta fresca di capra, la menta tagliata a julienne, il pepe bianco macinato e rettificare di sale.

Stendere il risotto sul piatto e grattugiare sopra la fava tonka.

