

[Risotto ai funghi porcini, ricetta tipica silana](#)

scritto da Piero Cantore | 04/10/2018



I Monti della Sila offrono frutti che si trasformano in piatti gustosi e genuini. Tra questi ci sono i porcini Testa Nera, protagonisti di un risotto sopraffino. Ecco come si prepara.

Il **Risotto ai funghi porcini** è un piatto semplice ma molto gustoso, soprattutto se vengono utilizzati ingredienti freschi e di stagione. Nella nostra ricetta abbiamo impiegato i **Porcini Testa Nera**, tipici di questo bellissimo angolo di Calabria immerso nel **Parco Nazionale della Sila**.

Risotto ai funghi porcini Testa Nera della Sila, ricetta calabrese

Ingredienti per quattro persone

- 320 grammi di riso Carnaroli di Sibari
- 10 grammi di funghi secchi
- 400 grammi di [funghi porcini](#) freschi
- 40 grammi di burro
- un ciuffo di prezzemolo tritato

- pepe nero macinato q.b.
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra vergine
- 1 litro di brodo vegetale
- sale q.b.
- pistacchi.

Preparazione

1. Pulire i funghi eliminando il terriccio dai gambi e eventuali parti deteriorate, quindi ripassarli con una pezzuola umida
2. Separare i gambi dalle cappelle, tagliare e tritare i gambi e affettare le cappelle a media grandezza
3. Mettere in ammollo i funghi secchi in acqua calda, ma non bollente, per circa 20 minuti. Trascorso questo tempo, filtrare l'acqua di ammollo e aggiungerla al brodo
4. In una padella a fiamma viva, far riscaldare il riso (io preferisco tostarlo a secco senza cipolla nè ulteriore grasso). Quando i chicchi saranno ben caldi, irrorare con un mestolo di brodo caldo e aggiungere i funghi (sia i gambi tritati che le cappelle affettate)
5. Continuare a versare il brodo, un mestolo per volta. Il riso è uno di quei piatti che va coccolati e il brodo va aggiunto gradualmente, man mano che si assorbe. Qualora si versasse tutto in una volta, si otterrebbe un riso bollito
6. Far cuocere mescolando di tanto in tanto, per circa 16 minuti
7. Aggiustare di sale e pepe, unire il prezzemolo tritato e amalgamare il tutto
8. Spegnerne il fuoco, incorporare le noci di burro al risotto, mescolare e lasciar riposare un minuto e servire decorando con dei [pistacchi](#).

Consigli utili

1. **La mantecatura** del [risotto](#) deve avvenire sempre fuori la fiamma
2. Prima di mantecare verificate che il risotto sia arrivato a cottura poichè dopo la mantecatura non si può più mettere sul fornello.

Sagra del fungo di Camigliatello Silano

Il **risotto ai porcini** è uno dei tanti piatti calabresi che, **dal 12 al 14 ottobre**, saranno serviti nei ristoranti e negli stand allestiti in occasione della 49-esima edizione della **"Sagra del fungo"** che si svolge a **Camigliatello Silano**, un borgo montano del comune di Spezzano della Sila (CS), sulla Sila Grande.

Quello organizzato dalla **Pro-loco di Camigliatello** in collaborazione con il Comune di Spezzano della Sila, sarà un **weekend di festa** tra degustazioni, show cooking, stand gastronomici, spettacoli di strada, bande folcloristiche, concerti e tanto altro. Sarà anche l'occasione per visitare il [Parco Nazionale della Sila](#) e immergersi nelle antiche tradizioni culturali calabresi.

Nel corso della tre giorni silana sarà onorata l'enogastronomia locale e saranno proposti molti piatti a base di **varietà autoctone di funghi**, dai porcini ai coppolini, dai rositi alle monachelle fino ai portentosi.

[Tagliatelle ai porcini](#), patate mpacchiate e funghi, tiella di rositi al forno gratinati e porcini a cotoletta sono solo alcune delle ricette che delizieranno i visitatori. Per informazioni sulla sagra visitare www.camigliatellosilano.it.