



Cristina Roig

Risotto de ceps i trompetes

400 grs de d'arròs carnaroli

6u d'escalunyes

6u d'alls tendres

Un toc de pebre vermell picant (molt poc)

1 got d'oporto

50 grs de Ceps deshidratats

20 grs de Camagroc

20 grs de Trompetes de la mort

1200ml de caldo d'au

Sal

Pebre

100 grs Formatge parmesà

80 grs Una nou de mantega

Mitja hora abans de l'elaboració del risotto (com a mínim), posem a hidratar els ceps amb aigua tèbia.

En una cassola posem un rajolí d'oli i potxem les escalunyes tallades en brunoise (dauets petits) i els alls tendres a rodanxetes sense la primera capa de pell. Quan la ceba comenci a tenir color daurat afegim es bolets, sofregim 5 min i afegim el toc de pebre vermell i tot seguit l'oporto, deixem reduir i evaporar i afegim l'arròs i cobrim amb el caldo i anem remenant i afegint el caldo necessari fins que estigui cuit (uns 20 min aprox.).

Al final afegim el parmesà ratllat i la nou de mantega. Rectifiquem de sal i pebre!

