

# Risotto del bosco con porcini e castagne

Solo una settimana fa io e mio marito abbiamo fatto una bellissima gita tra le colline parmigiane. Una giornata calda , di sole meraviglioso e caldi colori d'autunno, quasi una romantica cartolina storica.

Se non fosse stato per le mascherine che tutti diligentemente indossavano e qualche accortezza d'obbligo al ristorante, sarei quasi riuscita a dimenticare quello che abbiamo passato con la prima ondata covid. Un'estate strana e guardinga, cercando di respirare a pieni polmoni dall'ambiente quell'ossigeno che sembrava rubato! Voglia di ottimismo, di guardare avanti ma non è facile. Oggi la giornata è uggiosa e l'unica cosa che i miei occhi vedono arancione e la superficie della nostra bella regione Emilia Romagna, come tante altre. In una settimana tutto è cambiato, al lavoro e nelle nostre vite. Libertà lesa, istruzione rubata, amici e cari che soffrono. Il bilancio è pesante, prima ancora di cominciare. Un incubo che ora conosciamo meglio per certi aspetti e che spero non ci coglierà impreparati come fu la prima morsa che inginocchio l'Italia e il mondo. Un dramma di cui conosciamo l'inizio ma non la fine. Non resta che combattere, anche se la natura ci ricorda quanto siamo piccoli e fragili. Non resta che stringerci con i cuori e le menti perché fisicamente non possiamo più farlo. Ne usciremo, rimboccandoci le maniche, rispolverando al meglio il nostro senso civico e proteggendo il calore delle nostre case dove possiamo ancora sentirci un po' più protetti e sicuri. Un abbraccio virtuale a tutti, ora si ricomincia....

Così dopo tanto tempo torno condividendo e dedicando a tutti una ricetta, perché oggi l'ottimismo vacilla davvero. Trovo sempre conforto ai miei adorati fornelli ma sento anche il bisogno di scrivere, perché è l'altra cosa che faccio sempre,

quando le emozioni sono troppe e soffocate nel cuore. Vorrei invitarvi tutti a tavola ma non posso, così vi scrivo una ricetta autunnale che profuma di bosco, di passeggiate tra la quiete e i profumi della natura, un morso di libertà che spero assaporerete anche voi.

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 4 funghi porcini grandi
- 15-20 castagne cotte a vapore
- 4 tazzine da caffè di riso Carnaroli
- 1 scalogno grande
- 1 manciata di prezzemolo
- 80 g di parmigiano stagionato 30 mesi
- 2 noci di burro
- noce moscata grattugiata fresca
- pepe macinato fresco
- sale fino
- brodo q.b.

#### PROCEDIMENTO:



In un tegame far appassire a fiamma dolce lo scalogno tritato finemente con una noce di burro. Prima che inizi a colorire aggiungere i funghi porcini già puliti a tagliati a pezzi e il prezzemolo. Proseguire la cottura a fiamma viva per qualche minuto, poi aggiungere le castagne cotte a vapore ( Io ho usato quelle precotte che si trovano in commercio, molto comode e buone).



Aggiungere una macinata di pepe fresco e infine il riso per farlo tostare due minuti.



A questo punto iniziare ad aggiungere mestoli di brodo caldo e proseguire la cottura del risotto come di consueto. A fine cottura, regolare di sale se necessario, aggiungere il parmigiano grattugiato, una noce di burro e una buona macinata fresca di noce moscata. Amalgamare bene e lasciare riposare 2 minuti prima di servire caldo.