

RISOTTO DE CASTANYES I BOLETS

Per Castanya de Viladrau, del Receptari

Un plat cremós, elegant i ple de matisos de bosc, perfecte per als mesos de tardor i hivern. Castanyes, bolets i parmesà per a un risotto inoblidable.

Temps: 40 minuts

Dificultat: mitja

INGREDIENTS

- 300 g d'arros per a risotto
- 200 g de castanyes cuites i pelades
- 250 g de bolets variats
- 1 ceba i 2 grans d'all
- 1 got de vi blanc
- 1 litre de brou de verdures
- 40 g de mantega
- 50 g de formatge parmesan ratllat
- Sal i pebre negre

PAS 1

Si fem servir castanyes crues, les bullim durant 15-20 minuts fins que quedin tendres. Un cop cuites, les pelem i les reservem. Pelem i piquem la ceba i els grans d'all ben fins.

PAS 2

En una cassola, fonem una part de la mantega i hi sofregim la ceba i l'all a foc suau fins que quedin tendres i transparents.

PAS 3

Afegim l'arròs i el torrem durant uns minuts, remenant suaument, fins que quedi lleugerament nacrà. Incorporarem el vi blanc i deixem que s'evapori completament.

PAS 4

Comencem a afegir el brou de verdures calent, de mica en mica, un cullerot cada vegada. Remenem i esperem que l'arròs l'absorbeixi abans d'afegir-ne més.

PAS 5

A mitja cocció, incorporem els bolets i les castanyes. Continuem afegint brou i remenant fins que l'arròs quedi cuit però cremós.

PAS 6

Quan l'arròs estigui al punt, retirem del foc i hi afegim la resta de mantega i el formatge parmesà ratllat. Remenem bé fins que s'integrin i el risotto agafi una textura ben cremosa. Rectifiquem de sal i pebre.

EL SECRET DEL XEF

El secret d'un bon risotto és afegir el brou sempre calent i de mica en mica, sense deixar de remenar. Per potenciar el gust de tardor, reserva unes castanyes i afegeix-les al final, lleugerament esmicolades, per aportar textura i dolçor natural.