



Risotto alla Parmigiana con Ragù di Fagiano e Funghetti

Ingredienti per 10 persone circa:

1 fagiano di media grandezza, femmina, una cipolla rossa grande più una bionda, per il risotto, 2 carote, 2 costole di sedano, un rametto di rosmarino, una foglia di alloro, un mazzetto di salvia, 5 spicchi d'aglio, un ciuffetto di prezzemolo, 100gr. di pancetta stesa, un bicchiere di olio extra vergine, 50gr. di burro, mezzo kg. Circa di funghetti misti (fingerli, chiodini, porcini. In mancanza di freschi usare i secchi, ma non congelati !!). Pochi odori per il brodo, 250gr. di pomodoro passato, un bicchiere di vino rosso e uno bianco.
800gr. di riso "violone nano" o "carnaroli".



Preparazione:

Con la cipolla, il sedano, le carote, la metà dell'aglio e del prezzemolo, la pancetta e l'olio, fare un trito assai fine. Soffriggere per alcuni minuti a fuoco vivo. A parte, togliere la carcassa centrale del fagiano e lasciare i pezzi di carne. Con la prima fare un brodo, magari aggiungendo qualche osso di pollo. Tagliare la carne del fagiano in "ottavi" e passarli in padella con olio sale e pepe, fino a colorirli. Aggiungerli al soffritto, bagnare con mezzo bicchiere di vino rosso, quindi aggiungere i funghetti tagliati grossolanamente ed il pomodoro. Tritare il rosmarino, la salvia, l'aglio, l'alloro e mettere nel tegame. Cuocere fino a cottura del fagiano. Raffreddare, disossare tutta la carne, tritarla con il coltello, non troppo fine! Rimettere al fuoco, se necessario, aggiungere un mestolo di brodo. A parte, con un soffritto di cipolla bionda e burro, tostare il riso, bagnare con il vino bianco, quindi portare a cottura con il brodo. Al termine mantecare il riso, con un'altro pezzetto di burro e parmigiano.