



# Gersotto con funghi eryngii saltati

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	20 Min.
Tempo di cottura	25 Min.
Porzioni	4

Risotto cremoso d'orzo perlato con funghi cardoncelli saltati. Un piatto autunnale semplice con una nota aromatica di funghi e una salsa alle erbe fresche preparata con prezzemolo, rosmarino e timo.

## Gersotto

2 cucchiaini d'olio d'oliva  
200 g di porro, a righe sottili  
150 g funghi cardoncelli, in pezzi di circa 1 cm  
1 scalogno, finemente tritato  
2 spicchi d'aglio, finemente tritato  
¼ cucchiaino di sale  
un pizzico di pepe  
200 g orzo perlato  
150 ml di vino bianco  
600 ml di brodo vegetale  
100 g di Sbrinz grattugiato  
100 g di burro, a dadini  
un pizzico di sale  
un pizzico di pepe

## Guarnizione

5 cucchiaino d'olio d'oliva  
2 rametti di rosmarino, foglie tritate finemente





2 rametti di timo, foglie tritate finemente

1 spicchio d'aglio, finemente tritato

½ peperoncino, finemente tritato

1 pizzico di zucchero

¼ cucchiaino di sale

un pizzico di pepe

un pizzico d'olio d'oliva

150 g funghi cardoncelli, tagliato longitudinalmente in fette di circa 3 mm di spessore, leggermente inciso a croce

## Gersotto

---

Scalda l'olio d'oliva in una padella a fuoco medio (livello 6-7). Aggiungere il porro, i funghi, lo scalogno e l'aglio, rosolare per circa 5 minuti. Condisci con sale e pepe. Aggiungere l'orzo perlato e rosolare brevemente. Versare il vino bianco e lasciarlo ridurre leggermente. Aggiungere il brodo vegetale, portare a ebollizione a fuoco alto (livello 8). Ridurre il calore a basso o medio (livello 3-4) e cuocere a fuoco lento per circa 25 minuti, mescolando di tanto in tanto. Mescolare il formaggio Sbrinz e il burro, condire con sale e pepe.

## Guarnizione

---

Mescolare l'olio d'oliva e tutti gli ingredienti fino al pepe in una ciotola piccola. Scalda un po' di olio d'oliva in una padella antiaderente a fuoco medio-alto (livello 6-7). Rosolare i funghi su entrambi i lati per circa 2 minuti ciascuno fino a doratura. Aggiungi un po' di salsa alle erbe ai funghi e mescola per ricoprire. Servire il Gersotto guarnito con i funghi e la restante salsa alle erbe aromatiche.

## Accessori

---

Pentola con coperchio (Ø ca. 24 cm)

Padella antiaderente

## Ulteriori informazioni

---

Creata il

13.04.2026

