

RISOTTO AI FUNGHI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- gr. 350 Riso
- gr. 50 Funghi secchi
- gr. 200 Funghi freschi o surgelati
- gr. 50 Burro
- n. 1 Cipolla
- gr. 50 parmigiano grattugiato
- n. 1 Ciuffo di prezzemolo
- LT. 0,900 Brodo vegetale
- - Sale (quanto basta)

PREPARAZIONE:

Far soffriggere la cipolla con metà burro e pochi funghi (se sono secchi farli ammollare in acqua tiepida), aggiungere il riso e lentamente il brodo, mescolando, e gli altri funghi a pezzetti. Ultimata la cottura versare in una zuppiera e aggiungere il prezzemolo, il parmigiano e il burro. Lasciare riposare 5 minuti prima di servire.