



Risotto con i funghi



Ricetta semplice



1 ora

INGREDIENTI:

400 g di riso, 300 g di funghi di bosco di qualità diversa, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, un ciuffo di prezzemolo, brodo q.b., parmigiano grattugiato, burro, olio extravergine, sale, pepe.

Affettate sottilmente la cipolla, schiacciate lo spicchio d'aglio e fate soffriggere entrambi in una casseruola con qualche cucchiaiata d'olio e una noce di burro. Levate l'aglio non appena prende colore e mettete a cottura i funghi puliti, lavati velocemente sottoacqua corrente e affettati; insaporite con prezzemolo finemente tritato.

Condite con sale, pepe e cuocete per circa 30 minuti. aggiungendo del brodo (o acqua calda) se necessario. Versate il riso e portatelo a cottura bagnandolo con il brodo mestolo dopo mestolo. A cottura ultimata, spegnete, e sempre mescolando insaporite con formaggio e burro, lasciate riposare un minuto a pentola coperta. Servite spolverando di prezzemolo tritato.

