

PRIMI PIATTI

Risotto ai funghi porcini

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Il risotto ai funghi è uno di quei piatti che piace sempre molto a tutti quelli che lo provano. Un ottimo primo, perfetto per chi vuole realizzare qualcosa di non troppo elaborato per il pranzo. Provate questa ricetta e vedrete che sarà un successo.

INGREDIENTI

- cipolla
- burro
- olio d'oliva
- riso per risotti
- funghi secchi
- vino bianco
- parmigiano
- dadi per il brodo.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere i funghi secchi in acqua per farli rinvenire, poi preparare l'acqua per il brodo di dadi.



2 Affettare la cipolla molto piccola e stufarla con l'olio d'oliva e un pezzetto di burro.



3 Aggiungere i funghi ammorbiditi e tagliati a pezzetti.



4 Unire il riso e farlo tostare un po'.



5 Sfumare con il vino bianco.



6 Versare l'acqua di ammollo dei funghi filtrata.



7 Appena quest'ultima viene assorbita, iniziare ad aggiungere il brodo caldo per portare il riso a cottura.



8 A fine cottura, mantecare con del parmigiano e una noce di burro.

