

PRIMI PIATTI

Risotto con porcini e patate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- 160 g di riso Arborio
- 1 patata media
- 20 g di porcini secchi ammollati in acqua tiepida
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1/2 litro di brodo (anche di dado)
- 1 spicchio d'aglio
- 2 cucchiari d'olio d'oliva
- burro q.b.
- parmigiano q.b.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Tritare lo spicchio d'aglio e tagliare a cubetti la patata.



3 Fare rosolare l'aglio con i 2 cucchiai d'olio.



4 Aggiungere le patate e farle rosolare per 5 minuti.



5 Nel frattempo, tritare i porcini ammollati dopo averli strizzati.



6 Aggiungere i funghi alle patate e lasciar insaporire un paio di minuti.



7 Aggiungere il riso e lasciar tostare un minuto circa.



8 Bagnare con il vino bianco e lasciar sfumare.



9 Aggiungere a poco a poco il brodo e portare a cottura il riso.



10 Infine mantecare con una noce di burro e parmigiano.





Ricetta per 2 porzioni.

NOTE