

PRIMI PIATTI

Risotto di zucca e porcini

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

3 fettine di zucca
1 porcino medio
250 g di riso
brodo
prezzemolo
scalogno.

PREPARAZIONE

1 Grattugiare a julienne la zucca e rosolarla con uno scalogno o una cipollina. Aggiungere il fungo a fettine e rosolare ancora un po'.

Aggiungere il brodo, salare se necessario e cuocere coperto per circa 15 minuti.





- 2 Aggiungere il riso e portarlo a cottura aggiungendo mestoli di brodo vegetale ogni qualvolta il riso si asciughi.



3 Aggiungere, infine, un po' di prezzemolo fresco.

Ecco il piatto pronto:



Gli ingredienti indicati sono sufficienti per tre persone. **NOTE**