

PRIMI PIATTI

# Risotto fantasia di verdure

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 30 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

200 g riso  
100 g funghi champignons  
1 peperone giallo  
1 peperone rosso  
1 cipolla bianca  
1 bicchiere vino bianco  
brodo vegetale

## PREPARAZIONE

**1** Preparate la base per il riso facendo soffriggere in una padellala cipolla, tagliata finemente, con poco olio finchè non imbiondisce.

Aggiungete i funghi tagliati e fateli cuocere.

Aggiungete il riso ed insaporitelo con il vino.

Arrostite e pelate i peperoni, tagliateli a dadini ed aggiungeteli al composto.

Finite la cottura con il brodo.