

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.