

PRIMI PIATTI

Risotto funghi, mele e noci

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

350 g di riso
3-4 funghi porcini
1 mela verde piccolina
1 scalogno
6-7 noci
100 g di fontina (o qualsiasi formaggio filante)
olio
burro
sale e paprica
prezzemolo
1 l di brodo di pollo.

PREPARAZIONE

1 Tagliare a pezzettini la mela e i funghi.



2 Tritare finemente le noci.



3 Rosolare lo scalogno tritato con l'olio.



4 Aggiungere i funghi e dopo un po' le mele e le noci.



5 Versare il riso e farlo tostare e poi aggiungere a poco a poco il brodo.



6 Quando è cotto, mantecare con il burro e il formaggio e aggiungere anche il prezzemolo tritato.

Ed eccolo impiattato.

