

PRIMI PIATTI

Risotto piselli e funghi misti

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

300 g riso
150 g funghi misti
120 g piselli
1 spicchio d'aglio
prezzemolo
formaggio grattugiato
olio
sale
pepe

PREPARAZIONE

1 In una padella fate rosolare uno spicchio d'aglio tagliato finissimo.

Aggiungete i funghi tagliati a piccoli pezzi, i piselli, aggiungete il riso e fate rosolare per qualche secondo.

Iniziate a bagnare con il brodo, continuate la cottura, sempre aggiungendo il brodo, fino a che il riso risulti al dente, salate.

Prima di servire aggiungete il formaggio, il pepe ed il pezzemolo.