

PRIMI PIATTI

Risotto porcini e radicchio veloce

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

radicchio trevigiano

1 scatola di funghi porcini

1 dado o brodo vegetale

sottilette

parmigiano

burro

olio extravergine d'oliva

prezzemolo

sale

pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Cucinare il radicchio con olio extravergine d'oliva, sale e pepe e, successivamente, aggiungere i funghi.



- 2 Tostare il riso, successivamente aggiungere via via l'acqua bollente con il dado oppure il brodo vegetale e iniziare a mescolare.

Solo alla fine, aggiungere il prezzemolo.



- 3 Quando il riso è a cottura ultimata, spegnere il fuoco e mantecare con una noce di burro, sottilette e grana.

