

PRIMI PIATTI

# Risotto ai funghi porcini

di: *Albachiara71*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    COSTO: **medio**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Il risotto ai funghi è uno di quei piatti che piace sempre molto a tutti quelli che lo provano. Un ottimo primo, perfetto per chi vuole realizzare qualcosa di non troppo elaborato per il pranzo. Provate questa ricetta e vedrete che sarà un successo.

## INGREDIENTI

- cipolla
- burro
- olio d'oliva
- riso per risotti
- funghi secchi
- vino bianco
- parmigiano
- dadi per il brodo.

## PREPARAZIONE

- 1 Mettere i funghi secchi in acqua per farli rinvenire, poi preparare l'acqua per il brodo di dadi.



- 2 Affettare la cipolla molto piccola e stufarla con l'olio d'oliva e un pezzetto di burro.



3 Aggiungere i funghi ammorbiditi e tagliati a pezzetti.



4 Unire il riso e farlo tostare un po'.



5 Sfumare con il vino bianco.



6 Versare l'acqua di ammollo dei funghi filtrata.



- 7 Appena quest'ultima viene assorbita, iniziare ad aggiungere il brodo caldo per portare il riso a cottura.



- 8 A fine cottura, mantecare con del parmigiano e una noce di burro.

