

PRIMI PIATTI

# Risotto con porcini e patate

di: *pikkilimpi*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

160 g di riso Arborio  
1 patata media  
20 g di porcini secchi ammollati in acqua tiepida  
1/2 bicchiere di vino bianco  
1/2 litro di brodo (anche di dado)  
1 spicchio d'aglio  
2 cucchiari d'olio d'oliva  
burro q.b.  
parmigiano q.b.

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Tritare lo spicchio d'aglio e tagliare a cubetti la patata.



3 Fare rosolare l'aglio con i 2 cucchiai d'olio.



4 Aggiungere le patate e farle rosolare per 5 minuti.



5 Nel frattempo, tritare i porcini ammollati dopo averli strizzati.



6 Aggiungere i funghi alle patate e lasciar insaporire un paio di minuti.



7 Aggiungere il riso e lasciar tostare un minuto circa.





8 Bagnare con il vino bianco e lasciar sfumare.



9 Aggiungere a poco a poco il brodo e portare a cottura il riso.



10 Infine mantecare con una noce di burro e parmigiano.





NOTE