

PRIMI PIATTI

Risotto di zucca e porcini

di: *cameron*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

3 fettine di zucca

1 porcino medio

250 g di riso

brodo

prezzemolo

scalogno.

PREPARAZIONE

- 1 Grattugiare a julienne la zucca e rosolarla con uno scalogno o una cipollina. Aggiungere il fungo a fettine e rosolare ancora un po'.

Aggiungere il brodo, salare se necessario e cuocere coperto per circa 15 minuti.





- 2 Aggiungere il riso e portarlo a cottura aggiungendo mestoli di brodo vegetale ogni qualvolta il riso si asciughi.



3 Aggiungere, infine, un po' di prezzemolo fresco.

Ecco il piatto pronto:



NOTE