

PRIMI PIATTI

# Risotto piselli e funghi misti

di: *Kapllani Meliha*

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.