

PRIMI PIATTI

Risotto zucca e porcini

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

2 tazzine di riso
brodo vegetale
una manciata di funghi porcini (anche in scatola)
4 pezzetti di zucca (anche congelata)
parmigiano
prezzemolo
aglio
olio d'oliva
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Mettere i funghi con dell'acqua, un cucchiaino d'olio, aglio, sale e pepe.



2 Aggiungere la zucca a cubetti ancora congelata.



3 Per rendere il sughino più delicato, aggiungere un pochino di latte e lasciar cuocere per circa 10/15 minuti.



4 Nel frattempo, preparare a parte del brodo vegetale con il dado.



5 Unire il riso, mescolare e portarlo a cottura.



6 Una volta cotto, far riposare il risotto dopo averlo fatto anche mantecare con il parmigiano.



7 Impiattare.



Ricetta per 2 persone.

NOTE