

Risotto Ai Funghi E Frutti Di Mare

Pulire e aprire le cozze conservando la loro acqua. Brasare i funghi con aglio e olio e poco sale. A parte imbiondire brevemente aglio e prezzemolo in poco olio; unire il riso e tostarlo, poi il vino; far evaporare. Unire l'acqua delle cozze e portare a cottura col brodo. Verso la fine unire cozze e funghi. A cottura ultimata mantecare con una noce di burro.

Ingredienti

500 G Cozze
250 G Funghi Porcinelli
320 G Riso Carnaroli
Olio D'oliva Extra-vergine
150 Cl Brodo Vegetale
Vino Bianco
Aglio
Prezzemolo
1 Noce Burro
Poco Sale Marino
Pepe Bianco

Note

Preparazione: 40 minuti.