

Risotto Ai Funghi Porcini (2)

Mondare i funghi, tagliarli a fettine e brasarli con aglio e olio e un po' di sale. A parte far imbiondire la cipolla finemente tritata con salvia e rosmarino; unire il riso, tostarlo e sfumare col vino. Unire i funghi e brodo vegetale; cuocere all'onda. A fuoco spento amalgamarvi il parmigiano e una noce di burro. Guarnire con prezzemolo tritato.

Ingredienti

500 G Funghi Porcini
350 G Riso Carnaroli
Olio D'oliva Extra-vergine
Cipolla
Aglio
Rosmarino
Salvia
Vino Bianco
Sale Marino Integrale
Brodo Vegetale
Formaggio Parmigiano Grattugiato
1 Noce Burro
Per Guarnire:
Prezzemolo Tritato

Note

Preparazione: 25 minuti.