

# Risotto Ai Funghi Porcini

Mettete a bagno in acqua tiepida i funghi porcini secchi almeno 1 ora prima. Fate rosolare in una pentola una cipolla con un poco d'olio e burro e poi aggiungete i funghi ben scolati. Unite il riso e bagnate con il brodo fino a quando non sar? cotto. A cottura ultimata versate la panna da cucina e spolverate con il parmigiano.

## Ingredienti

350 G Riso  
40 G Funghi Porcini Secchi  
Brodo Di Carne  
100 G Panna Da Cucina  
Formaggio Parmigiano Grattugiato  
Olio D'oliva  
Burro  
1 Cipolla

## Note

Preparazione: 20 minuti.