

# Risotto Ai Funghi

Soffriggere la cipolla tritata con 80 g di burro. Aggiungere i funghi, farli insaporire, unire il riso e dopo 6-7 minuti versare il brodo caldissimo. Cuocere a fuoco moderato e, se necessario, aggiungere altro brodo caldo. Controllare il sale. Prima di servire unire il resto del burro e un pugno di parmigiano grattugiato.

## Ingredienti

300 G Funghi  
400 G Riso  
100 G Burro  
1 Pugno Formaggio Parmigiano Grattugiato  
1 Cipolla  
50 Cl Brodo

## Note

Preparazione: 25 minuti.