

Risotto Al Parmigiano Tartufato

Cuocere il riso nella maniera tradizionale e aggiungere a fine cottura il burro, la panna, il parmigiano e la met? del tartufo preparato. Amalgamare il tutto e servire ben caldo guarnendo ogni piatto con fettine di tartufo nero.

Ingredienti

500 G Riso

60 G Burro

100 G Formaggio Parmigiano Grattugiato

1 Cucchiaino Panna

50 G Tartufi Bianchi Puliti Dalla Terra E Lavati O L'equivalente In Tartufo A Fettine O In Pat?

Note

Preparazione: 20 minuti.