



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

RISOTTO AI FUNGHI

zuccherofarina.blogspot.it



Ingredienti per due persone:

200 g di riso vialone nano
brodo vegetale
vino bianco q.b. per sfumare
50 g di funghi secchi (da ammollare in un po' di acqua)
Olio evo Dante
1/2 cipolla
1 noce di burro

Preparazione:

Ammollare i funghi per circa un'ora in un po' di acqua tiepida, risciacquarli con cura per eliminare eventuali residui di terra. Scaldare in padella un filo di olio evo, aggiungere la cipolla, far tostare il riso e sfumare con il vino bianco. Continuare la cottura aggiungendo il brodo. Aggiungere i funghi e portare il tutto a cottura continuando ad aggiungere il brodo caldo, poco per volta. Una volta cotto spegnere il fuoco, aggiungere una noce di burro e chiudere il coperchio. Attendere un paio di minuti, mescolare e servire in tavola.

